

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 3 KLATEN
Jl. Merbabu No. 11 Klaten**



**Disusun Oleh :
Dindatami Ely Nissanthi
12511241024**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BUSANA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Dindatami Ely Nissanthi

NIM : 12511241024

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing PPL,

Sutriyati Purwanti, Dra. M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Mengetahui,

Guru Pembimbing,

Dra. Tri Jumiati

NIP. 19650302 199203 2 006

Kepala Sekolah
SMK Negeri 3 Klaten,

Martini, S.Pd,M.Pd
NIP. 19640324 199003 1 004

Koord.PPL
SMK Negeri 3 Klaten,

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd
NIP. 19680717 200012 2 001

LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN DI SMK N 3 KLATEN

Oleh:

Dindatami Ely Nissanthi

12511241024

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa dari program studi Kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dan dalam rangka melatih serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, melatih mahasiswa dalam menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemampuannya dengan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di kampus.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa telah melakukan kegiatan sosialisasi antara lain pra-PPL melalui mata kuliah *micro teaching* dan observasi di sekolah baik observasi proses pembelajaran di kelas maupun observasi lingkungan sekolah. Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 6 kali proses pembelajaran di kelas X, dan XI. Sebelum praktik mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL kurang lebih satu bulan, yang dimulai dari tanggal 10 September sampai dengan 12 September 2015 dengan baik dan lancar.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Martini,S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Dra. Emi Budiastuti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Tri Jumiati selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
4. Ir. Widwasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Teman-teman PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terima kasih atas kerja samanya selama ini.
6. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
7. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 3 klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, September 201

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	8
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	10
B. Pelaksanaan	14
C. Analisis Hasil	16
D. Refleksi	18
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	18
B. Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

RINGKASAN KEGIATAN

Laporan PPL Individu di SMK N 3 Klaten

Mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk membekali mahasiswa agar memiliki kemampuan berupa keterampilan dalam bidang pembelajaran dan manajerial sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. Tujuan yang lain adalah memberi kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal dan menghayati permasalahan yang dihadapi lembaga pendidikan, menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kedalam kehidupan nyata. Mahasiswa juga dapat belajar dari lembaga sekolah sekaligus dapat menyumbangkan pemikiran dan tenaga guna pengembangan lembaga pendidikan yang bersangkutan.

Pelaksanaan PPL dilaksanaka pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 6 kali proses pembelajaran di kelas X dan XI. Sebelum praktikan mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Hambatan dalam kegiatan ini adalah persiapan memerlukan waktu yang lama serta terkendalanya biaya. Untuk itu, praktikan melakukan persiapan yang matang. Evaluasi yang digunakan adlaah dengan memberikan tugas, mengadakan ulangan harian dan refleksi proses pembelajaran dengan mengumpulkan pesan dan kesan serta saran dari siswa untuk praktikan.

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program KKN-PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas (7x7) m²
- 2) Ruang Waka : luas (7x8) m²
- 3) Ruang Tata Usaha : luas (10x8) m²
- 4) Ruang Guru : luas (18x7) m²
- 5) Ruang OSIS : luas (7x3) m²
- 6) Ruang Teori : luas (8x9) m²
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas (10x12) m²
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas (8x9) m²
- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m²
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m²

- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m²
- 12) Menara Air : luas (4x4) m²
- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)

17) Luas Tanah seluruhnya

18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum.

a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

- (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m²
- (2) Ruang Hotel

b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)

- (1) Ruang Praktik Boga 1
- (2) Ruang Praktik Boga 2
- (3) Ruang Praktik Boga 3
- (4) Ruang Praktik Patiseri 1
- (5) Ruang Praktik Patiseri 2
- (6) Ruang UP Boga
- (7) Ruang Tata Hidang 1
- (8) Ruang Tata Hidang 2
- (9) Ruang Cafeteria

c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)

- (1) Ruang Praktik Busana 1
- (2) Ruang Praktik Busana 2
- (3) Ruang Praktik Busana 3
- (4) Ruang Praktik Busana 4
- (5) Ruang Praktik Busana 5
- (6) Ruang Sanggar Busana
- (7) Gudang Busana

- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
- c) Cafeteria (24x7) m²
- d) Perpustakaan (10x15) m²
- e) Arsip (8x3) m²
- f) Penggandaan (8x4) m²
- g) UKS (5x7) m²
- h) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- i) Rumah Jaga (6x6) m²
- j) KM/ WC siswa
- k) KM/ WC guru
- l) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- m) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- n) Ruang Ibadah (8x9) m²
- o) Gudang (5x11) m²
- p) Koperasi Siswa
- q) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- r) Sanggar busana (7x8) m²
- s) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- t) Lapangan volly (18x9) m²
- u) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- v) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- w) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- x) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

- a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi

sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan.

Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

12. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 4 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pada tanggal 28 Februari 2015
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.

3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu ibu Dr. Emy Budiastuti yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT lantai 3 tanggal 5 Agustus 2015 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 3 Maret 2015 di kelas X Jasa Boga 1. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran

juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
 - a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X Jasa Boga 2 dan XI Jasa Boga 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 2 dan XII Jasa Boga 1 dengan minimal 4 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	24 Agustus 2015	X Jasa Boga 2	1-4	Mempelajari materi tentang Bumbu dan Rempah
2.	25 Agustus 2015	XI Jasa Boga 1	4-12	Mempraktekan macam macam olahan Salad Indonesia
3.	310 Agustus 2015	X Jasa Boga 2	1-4	Mempelajari materi tentang pengertian Gandum dan Beras
4.	1 September 2015	XI Jasa Boga 1	4-12	Mempelajari materi tentang Sup dan Soto Indonesia
5.	7 September	X Jasa Boga 2	1-4	Mempelajari materi tentang macam-macam hasil olah

	2015			Gandum dan Beras
6.	8 September 2015	XI Jasa Boga 1	4-12	Mempraktikan hasil olahan Sup Indonesia

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
 - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - b) Presensi
 - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
 - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - c) Salam

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Scientiffic*. Materi pembelajaran berbasis pada fakta atau fenomena yang dapat dijelaskan dengan logika atau penalaran tertentu. Mendorong dan menginspirasi siswa berpikir seara kritis, analistis, dan tepat dalam mengidentifikasi, memahami, memecahkan masalah dan mengaplikasi materi pembelajarann. Metode yang digunakan adalah metode pembelajaran berbasis masalah dan kelompok mengajar (*Problem Based Learning dan Team Teaching*).

Problem based learning merupakan sebuah model pembelajaran yang menyajikan masalah kontekstual sehingga merangsang peserta didik untuk belajar.

Team teaching merupakan metode mengajar yang kegiatan proses pembelajarannya dilakukan oleh lebih dari satu orang guru dengan pembagian peran dan tanggung jawabnya masing-masing.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan (PBM) dan Mengolah Makanan Indonesia (M2I).

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak UNY yang diwakilkan pada DPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 6 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 4jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas X JB 2 dan 7jam dengan 3 pertemuan di kelas XI JB 1.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Hiang Marahimin. 2008. "Masakan selera Indonesia". Gramedia Pustaka Utama".
2. Bondan Suwitomo. "1001 resep masakan Jawa A-Z" Grafika Mulia.
3. Prudianti Tedjokusuma. 2009. 1001 Resep Masakan Indonesia. Yogyakarta: Media Prossindo.
4. Bahan Ajar
Andian. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.

- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus 2015 – 12 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Pangan kelas X JB 2 dan Mengolah dan Menyajian Masakan Indonesia (M2I) kelas XI JB 2 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan (dari tanggal 10 September sampai 12 September 2015), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UNY sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak UNY.
- d) Pihak UNY sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UNY dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2013. *Panduan PPL 2015* .Yogyakarta : LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2013. *Materi Pembekalan PPL 2015* .Yogyakarta : LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2015-2016

NAMA GURU	Dindatami Ely Nisanthi
NIM	12511241024
MATA PELAJARAN	Pengetahuan Bahan Makanan



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2015-2016

NAMA GURU	Dindatami Ely Nissanthi
NIM	12511241024
MATA PELAJARAN	Mengolah dan Menyajikan Makanan Indonesia



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No	Hari & Tanggal	Kompetensi/Sub Kompetensi Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam Ke	Evaluasi	Siswa Tidak Hadir	Ket
1	Senin, 24 Agustus 2015	Mendeskripsikan Bumbu dan Rempah	<ul style="list-style-type: none">- Mempelajari materi Bumbu dan Rempah- Uji kompetensi secara tulisan dan lisan	X JB 2	1-4		Nihil	
2	Selasa, 25 Agustus 2015	Membuat Salad Indonesia	<ul style="list-style-type: none">- mempraktikkan 5 macam salad indonesia	XI JB 1	4-12		Nihil	
3	Senin, 31 Agustus 2015	Mendeskripsikan Sereal	<ul style="list-style-type: none">- Mempelajari tentang materi Beras dan Gandum- Uji kompetensi secara tulisan	X JB 2	1-4	Tugas Mandiri	Nihil	
4	Selasa, 1 September 2015	Mendeskripsikan tentang Sup dan Soto	<ul style="list-style-type: none">- Mempelajari materi Sup dan Soto- Uji kompetensi secara tulisan	XI JB 1	4-12		Nihil	



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No	Hari & Tanggal	Kompetensi/Sub Kompetensi Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam Ke	Evaluasi	Siswa Tidak Hadir	Ket
1	Senin, 7 September 2015	Mendeskripsikan Sayuran	- Mempelajari materi Sayuran	X JB 2	1-4		1	
2	Selasa, 8 September 2015	Membuat Sup	- mempraktikkan 5 macam Sup Indonesia	XI JB 1	4-12		Nihil	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Penerjunan mahasiswa PPL ➤ Koordinasi dengan anggota ➤ Mencari bahan ajar ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing ➤ Membuat administrasi guru 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Penerjunan dilakukan di Ruang Sidang ➤ Koordinasi dengan anggota bertempat di basecamp berada di samping Ruang Administrasi ➤ Mencari bahan ajar di perpustakaan ➤ Membuat administrasi guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membantu mengajar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membantu mengajar mata pelajaran m2i di dapur 2. Mempraktikan 5 macam salad indonesia 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi guru 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat administrasi guru m2i 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat daftar belanja ➤ Membuat administrasi guru 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Membuat datar belanja untuk mata pelaaran m2i ➤ Melanjutkan membuat adminstrasi guru PBM 	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

5.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara memperingati Hari Pramuka➤ Pembuatan soal➤ Pembuatan RPP PBM	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara memperingati hari pramuka dilaksanakan secara hikmat yang diikuti seluruh warga SMK 3 Klaten➤ Membuat soal untuk uji kompetensi lisan dan tulisan mata pelajaran pengetahuan bahan makanan➤ Membuat rpp pengetahuan bahan makanan	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
----	------------------------	--	---	---------------------------------------	--



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	➤ Upacara HUT RI ➤ Membuat administrasi	➤ Upacara HUT RI dilaksanakan secara hikmat ➤ Melanjutkan pembuatan administrasi m2i	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 18 Agustus 2015	➤ Kerja bakti	➤ Seluruh warga SMK 3 Klaten berkerja bakti	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 19 Agustus 2015	➤ Bimbingan RPP ➤ Membuat media pembelajaran PBM ➤ Pendampingan Karnaval	➤ Berkonsultasi tentang RPP materi bumbu dan rempah ➤ Membuat media pembelajaran dengan power point ➤ Pendampingan karnaval dalam acara Klaten Lurik Carnival	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 20 Agustus 2015	➤ Membuat bahan ajar ➤ Membuat Administrasi PBM ➤ Membuat media pembelajaran PBM	➤ Membuat bahan ajar dan handout pengetahuan bahan makanan salad indonesia ➤ Membuat media pembelajaran yaitu Power Point yang berisi tentang bumbu dan rempah	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

5	Jumat, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi dengan guru➤ Konsultasi dengan DPL PPL➤ Mencari bahan untuk praktik	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi dengan guru mengenai rpp dan handout➤ Konsultasi dengan DPL PLL mengenai jalannya ppl di SMK 3 Klaten➤ Mencari bahan untuk praktik m2i	<ul style="list-style-type: none">➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
---	------------------------	--	---	---	--



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi➤ Mengajar pengolahan bahan makanan➤ Evaluasi dengan pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi dilaksanakan secara hikmat➤ Mengajar pengolahan bahan makanan di X JB 2 dengan materi bumbu dan rempah yang diikuti 34 siswa➤ Uji kompetensi tulisan dan lisan➤ Melakukan evaluasi dari guru pembimbing guna untuk memperbaiki penyampaian materi di dalam kelas.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar M2I	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar praktik m2i di XXI JB 1 dengan materi salad indonesia yang diikuti oleh 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi dengan guru pembimbing➤ Mempersiapkan materi dan handout	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar pbm➤ Membuat media pembelajaran powerpoint pelajaran pbm➤ Konsultasi dengan guru pembimbing materi pbm➤ Mempersiapkan materi dan handout pbm bagi siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

4	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi dengan guru pembimbing➤ Mempersiapkan materi dan handout	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar m2i➤ Membuat media pembelajaran powerpoint pelajaran m2i➤ Konsultasi dengan guru pembimbing materi m2i➤ Mempersiapkan materi dan handout pbm bagi siswa Mencari bahan ajar m2i➤ Membuat media pembelajaran powerpoint pelajaran m2i➤ Konsultasi dengan guru pembimbing materi m2i➤ Mempersiapkan materi dan handout m2i bagi siswa	<ul style="list-style-type: none">➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi administrasi guru	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi tentang administrasi guru	<ul style="list-style-type: none">➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi➤ Mengajar pengetahuan bahan pangan materi sereal	<ul style="list-style-type: none">➤ Apel pagi dilaksanakan secara hikmat➤ Mengajar pengolahan bahan makanan di X JB 2 dengan materi sereal yang diikuti 34 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 1 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar m2i	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar m2i dengan materi sup dan soto di XII JB 1 yang diikuti 32 siswa	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar➤ Membuat administrasi guru➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi materi➤ Mempersiapkan materi dan handout➤ Rapat osis	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar pbm➤ Melanjutkan pembuatan administrasi guru➤ Membuat media pembelajaran powerpoint pelajaran pbm➤ Konsultasi dengan guru pembimbing materi pbm➤ Mempersiapkan materi dan handout pbm bagi siswa➤ Rapat osis yang dilakukan di R19 membahas tentang LDDK	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat daftar belanja➤ Membuat bahan ajar	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat daftar belanja untuk praktik m2i	-	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

		<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi dengan guru pembimbing➤ Mempersiapkan materi dan handout	<ul style="list-style-type: none">➤ Mencari bahan ajar m21➤ Membuat media pembelajaran jobsit m2i➤ Konsultasi dengan guru pembimbing materi m2i➤ Mempersiapkan materi dan handout pbm bagi siswa		
5	Jumat, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi daftar belanja	<ul style="list-style-type: none">➤ Konsultasi daftar belanja kepada guru pembimbing	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 September 2015	➤ Mengajar pengetahuan bahan makanan	➤ Mengajar pengetahuan bahan makanan dengan materi sayuran dan membahas tentang tugas yang sudah diberikan minggu lalu di X JB 2	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 8 September 2015	➤ Mengajar praktik m2i	➤ Mengajar praktik m21 di kelas XI JB 1 dengan mempraktikan 5 macam macam sup di R.Dapur 2 diikuti 32 siswa.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 9 September 2015	➤ Upacara hari olahraga nasional ➤ Senam bersama ➤ Jalan santai ➤ Lomba lomba ➤ Rapat osis	➤ Upacara hari olahraga nasional berjalan hikmat ➤ Senam yang dilakukan di lapangan secara bersama sama ➤ Jalan santai guna memperingati hari olahraga nasional ➤ Lomba lomba yang diikuti oleh seluruh siswa dan guru serta karyawan ➤ Rapat osis membahas tentang LDDK	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 3 KLATEN

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Dra. Tri Jumiati
Dosen Pembimbing : Dr. Emy Budiastuti

4	Kamis, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat laporan➤ Menyelesaikan administrasi guru	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat laporan individu PPL➤ Menyelesaikan administrasi guru	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 5 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyelesaikan laporan	<ul style="list-style-type: none">➤ Menyelesaikan laporan PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Dindatami Ely Nissanthi
NO. MAHASISWA : 12511241024
TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2015
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik pembuatan kemeja
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saati itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Yogyakarta, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

Dindatami Ely Nissanthi
NIM. 12511241024



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN/PELATIHAN

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Dindatami Ely Nissanthi

NO. MAHASISWA : 12511241024

TGL. OBSERVASI : 3 maret 2015

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Busana

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Menggunakan kurikulum 2013
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Latihan	Menggunakan kurikulum 2013
B	Proses Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Dibuka dengan doa dan semangat
	2. Penyajian materi	Menyampaikan materi dengan jelas
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan sharing
	4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia dengan baik dan benar
	5. Penggunaan waktu	Sesuai dengan materi yang akan diberikan
	6. Gerak	Guru aktif di kelas bergerak bebas
	7. Cara memotivasi siswa	Guru menyampaikan motivasi dengan pemberian semangat dan kata-kata yang membangunkan semangat untuk siswa
	8. Teknik bertanya	Guru mempersilahkan siswa bertanya dan guru juga bertanya kepada siswa
	9. Teknik penguasaan kelas	
	10. Penggunaan media	Memberikan contoh kemeja yang akan dibuat dan mendemonstrasikan cara pembuatan kemeja
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menyimpulkan dari materi awal hingga akhir dan memberikan tugas
	12. Menutup pelajaran	Dengan doa dan memberikan kata-kata motivasi untuk siswa
C	Perilaku Peserta Pelatihan (DIKLAT)	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Tertib dan sopan
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Tertib dan ramah

Klaten, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dra. Tri Jumiati

Dindatami Ely Nissanthi

NIP. 19650302 199203 2 006

NIM. 112511241024



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2015

F 01

Individu
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 329029

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu										Jumlah Jam
		Febuari				Agustus				September		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	
1.	Observasi				5							5
2.	Penyerahan PPL			3								3
3.	Pengembangan Silabus						4					4
4.	Pembuatan Administrasi						8	8	8			24
5.	Pembuatan RPP						12	12				24
6.	Konsultasi RPP dengan Guru						3	3				6
7.	Persiapan Materi						9	9	9			27
8.	Persiapan media pembelajaran						6	6	6			18
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas							11	11	11		33
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing							2				2
11.	Koreksi tugas							3	3	3		9
12.	Rekap nilai tugas							3	3	3		9
13.	Persiapan ulangan						2	2	4			8
14.	Pelaksanaan ulangan						2	2				4
15.	Koreksi hasil ulangan							2	2			4
16.	Rekap nilai ulangan						2		2			4
17.	Upacar Memperingari Hari Pramuka						2					2
18.	Upacara 17 Agustus						2					2
19.	Apel							1	1	1	1	4



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2015

F 01

Individu
Mahasiswa

20.	Pemeringatan Hari Olahraga Nasional									7		7
21.	Rapat LDDK								2	2		4
22.	Pembuatan Laporan PPL individu								5	10		15
23.	Pendampingan Karnaval							4				4
Jumlah												222

Klaten, September 2015

Mengetahui/Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Sutriyati Purwanti, Dra. M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001

Dra. Tri Jumiati
NIP. 19650302 199203 2 006

Dindatami Ely Nissanthi
NIM. 12511242024

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

No	Mata Pelajaran	Kelas		
		X	XI	XII
C1	Dasar Bidang Kejuruan			
	IPA Terapan	75	-	-
	Pengantar Pariwisata	76	-	-
C2	Dasar Progam Keahlian			
	Simulasi Digital	76	-	-
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	75	-	-
	Pengetahuan Bahan Makanan	76	-	-
	Boga Dasar	76	-	-
	Ilmu Gizi	77	-	-
C3	Paket Keahlian			
	Tata Hidang	-	76,5	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	78	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	77	-
	Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	-	-	7,83
	Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	-	-	7,87
	Melayani Makanan dan Minuman	-	-	7,91

Klaten, September 2015

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Dra.Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

Dindatami Ely Nissanthi
NIM. 12511241024

ADMINISTRASI GURU

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
STANDAR KOMPETENSI : MENGOLAH DAN
MENYAJIKAN MAKANAN
INDONESIA
TAHUN AJARAN : 2015/2016

OLEH :

Dra. Tri Jumiati

196503021992032006

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, Telp (0272) 321270

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

SMK NEGERI 3 KLATEN

Kode Dok. : WK1/PRP/FO-003

Tanggal Terbit : 1 Juli 2015

JULI 2015							AGUSTUS 2015							SEPTEMBER 2015						
MINGGU		5	12	19	26			2	9	16	23	30			6	13	20	27		
SENIN		6	13	20	27			3	10	17	24	31			7	14	21	28		
SELASA		7	14	21	28			4	11	18	25			1	8	15	22	29		
RABU	1	8	15	22	29			5	12	19	26			2	9	16	23	30		
KAMIS	2	9	16	23	30			6	13	20	27			3	10	17	★			
JUM'AT	3	10	★	24	31			7	14	21	28			4	11	18	25			
SABTU	4	11	★	25			1	8	15	22	29			5	12	19	26			

Jan-16						FEBRUARI 2016						MARET 2016					
	3	10	17	24	31		7	14	21	28			6	13	20	27	
	4	11	18	25			1	8	15	22	29		7	14	21	28	
	5	12	19	26			2	9	16	23			1	8	15	22	29
	6	13	20	27			3	10	17	24			2	9	16	23	30
	7	14	21	28			4	11	18	25			3	10	17	24	31
1	8	15	22	29			5	12	19	26			4	11	18	25	
2	9	16	23	30			6	13	20	27			5	12	19	26	

OKTOBER 2015							NOVEMBER 2015							DESEMBER 2015						
MINGGU		4	11	18	25			1	8	15	22	29			6	13	20	27		
SENIN		5	12	19	26			2	9	16	23	30			7	14	21	28		
SELASA		6	13	20	27			3	10	17	24			1	8	15	22	29		
RABU		7	14	21	28			4	11	18	25			2	9	16	23	30		
KAMIS	1	8	15	22	29			5	12	19	26			3	10	17	24	31		
JUM'AT	2	9	16	23	30			6	13	20	27			4	11	18	25			
SABTU	3	10	17	24	31			7	14	21	28			5	12	19	26			

Apr-16						MEI 2016						JUNI 2016					
	3	10	17	24			1	8	15	22	29			5	12	19	26
	4	11	18	25			2	9	16	23	30			6	13	20	27
	5	12	19	26			3	10	17	24	31			7	14	21	28
	6	13	20	27			4	11	18	25			1	8	15	22	29
	7	14	21	28			5	12	19	26			2	9	16	23	30
1	8	15	22	29			6	13	20	27			3	10	17	24	31
2	9	16	23	30			7	14	21	28			4	11	18	25	31

JULI 2016						
MINGGU		3	10	17	24	31
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		★	13	20	27	
KAMIS		★	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

KETERANGAN




Perkiraan PPDB
Masa Orientasi Peserta Didik Baru
Waktu Pembelajaran Efektif
Ulangan Tengah Semester / UTS
Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
Libur Hari Minggu



Libur Umum
Libur Semester Gasal
Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
Libur Hari Besar Keagamaan
Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
Libur Hari Raya Idul Fitri
Libur Hari Raya Idul Adha
Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
Perkiraan Ujian Sekolah
Perkiraan Ujian Nasional
Tahun Pelajaran 2016/ 2017
Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 1 Juni 2015
Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Martini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19640324 199003 2 004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2015 / 2016


KELAS XI

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	3	1
2.	Agustus	5	5	5
3.	September	4	4	4
4.	Oktober	4	3	1
5.	November	5	5	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	23	17

SEMESTER GENAP 2015 / 2016

KELAS XI

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	4	4	4
2.	Februari	5	1	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	3	1
	Jumlah	26	12	18

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : M2I
KELAS : X Bo 2
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

N A M A : Dra. Tri Jumiati
N I P : 196503021992032006

SMK NEGERI 3 KLATEN
2015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : M2I
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK 3 KLATEN
 KELAS : XI Bo 1
 TAHUN PELAJARAN : 2015

SEMESTER	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	Pembelajaran Semester Gasal 1. Salad Indonesia 2. Sup Indonesia 3. Soto Indonesia 4. Hidangan dari Nasi 5. Hidangan dari Mie	 1 1 1 1 1	 2 2 2 2	
	JUMLAH	5	10	

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Martini, S.Pd., M.Pd
NIP. 196403241990032005

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 119643241988032004

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

1 dari 4

Tanggal Terbit

1 Juli 2015


PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : M2I
KELAS : XI Bo 1
SEMESTER : Gasal
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

N A M A : Dra. Tri Jumiati**N I P** : 196503021992032006

SMK NEGERI 3 KLATEN
2015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : M21
 Kelas : X Bo 2
 Semester : Gasal
 Tahun Pelajaran : 2015
 Mengajar per minggu : 7jam pelajaran


Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1	-	-	-	-	-	-
2	-	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-	-
5	-	-	-	-	-	-
6	-	-	-	-	-	-
7	-	XI Bo 1	-	-	-	-
8	-	XI Bo 1	-	-	-	-
9	-	XI Bo 1	-	-	-	-
10	-	XI Bo 1	-	-	-	-
11	-	XI Bo 1	-	-	-	-
12	-	XI Bo 1	-	-	-	-

Keterangan:

.....

.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	Juli	4	3	1
2	Agustus	5	5	5
3	September	4	4	4
4	Oktober	4	3	1
5	November	5	5	5
6	Desember	4	3	1

	FORMULIR		Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
			Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER		Halaman	3 dari 4
			Tanggal Terbit	1 Juli 2015
	Jumlah	26	23	17

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran PMB

(4 Jam per Minggu) adalah :

17 Minggu x 7 Jam Pelajaran = 119 Jam Pelajaran

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok			7 Jam Pelajaran
Materi Salad Indonesia	Teori	1	
	Praktek	2	
Materi Sup Indonesia	Teori	1	
	Praktek	2	
Materi Soto Indonesia	Teori	1	
	Praktek	2	
Materi Hidangan dari Nasi	Teori	1	
	Praktek	2	
Materi dari Mie	Teori	1	
	Praktek	2	
Ulangan Harian			4 Jam Pelajaran
Ulangan Umum			4 Jam Pelajaran
Cadangan			4 Jam Pelajaran
Jumlah			12 Jam Pelajaran


Klaten,.....

Memeriksa dan Menyetujui:
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP.196403241988032004

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	4 dari 4
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : M21
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 KELAS : X Bo 2
 SEMESTER : Semester 1
 TAHUN PELAJARAN : 2015

NO.	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1.	Salad Indonesia 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia 4.2 Membuat salad Indonesia	1	2	
2.	Sup Indonesia 3.2 Menjelaskan pengertian ,jenis,karakteristik sup Indonesia 4.2. Membuat sup Indonesia	1	2	
3.	Soto Indonesia 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia 4.3 Membuat soto Indonesia	1	2	
4.	Hidangan dari Nasi 3.5 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik hidangan dari nasi 4. 4 Membuat Hidangan dari nasi	1	2	
5.	Hidangan dari Mie 3.5 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik hidangan dari mie 4. 4 Membuat Hidangan dari Mie	1	2	

Klaten,.....

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP. 196403241988032004

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006



FORMULIR

Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
Status Revisi	0
Halaman	1 dari 4
Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : M2I
KELAS : XI Boga 2

SEMESTER : Gasal
TAHUN PELAJARAN : 2015

NO ·	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																												KET.			
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER					DESEMBER						
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5	
1	Salad Indonesia	21																																
2.	Sup Indonesia	21																																
3.	Soto Indonesia	21																																
4	Hidangan dari Nasi	21																																
5.	Hidangan dari Mie	21																																
6.	Ujian Semester	21																																


Mengetahui
Kepala Sekolah

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP.196403241988032004

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 PAKET KEAHLIAN : Jasa Boga
 MATA PELAJARAN : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 KELAS/ SEMESTER : XI / Gasal
 KOMPETENSI INTI :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

KODE KOMPETENSI :

DURASI PEMBELAJARAN: JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai		<ul style="list-style-type: none"> Salad Indonesia Pembuatan salad Indonesia 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/a tau membaca tentang macam – macam salad 	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia</p> <p>4.1. Membuat Salad Indonesia</p>			<p>Indonesia</p> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat salad 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat salad Indonesia</p>		
--	--	--	---	--	--	--



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

3 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan

Mengasosiasi

- Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad
- Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia

Mengkomunikasikan

- Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia
- Mempresentasikan



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

4 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

			hasil praktik pembuatan salad Indonesia			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbakat keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Sup Indonesia • Pembuatan Sup Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/a tau membaca tentang sup Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat sup Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

5 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia</p> <p>4.2 Membuat sup Indonesia</p>			<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia 			
--	--	--	---	--	--	--



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

6 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

			<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan supIndonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah</p>		<ul style="list-style-type: none"> Soto Indonesia Pembuatan soto Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/a tau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan,</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

7 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia</p> <p>4.3. Membuat soto Indonesia</p>			<p>penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dan sup continental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan 	<p>keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi</p>		
---	--	--	---	--	--	--



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

8 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

			<p>menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia 			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan		<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari nasi Pembuatan hidangan dari nasi 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/a tau membaca tentang hidangan dari nasi 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	3 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

9 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.

. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional

2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

3.3. Membedakan hidangan dari nasi

Menanya

- Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi
- serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia

Mengumpulkan Data

- Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan
- Melakukan praktik membuat hidangan dari nasidan

Portofolio

Laporan tertulis kelompok

Tes

Tes tertulis

Jurnal

Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran

Tes Kinerja

membuat hidangan dari nasi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

10 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

4.4 Membuat hidangan dari nasi

mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan

- Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi

Mengasosiasi

- Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi
- Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi

Mengkomunikasikan

- Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

11 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

			hidangan dari nasi			
			<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbakat keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.2 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong</p>		<ul style="list-style-type: none"> • hidangan dari mie • Pembuatan hidangan dari mie 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/a tau membaca tentang hidangan dari mie <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari mie</p>	3 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

12 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Mendeskripsikan hidangan dari mie</p> <p>4.5 Membuat hidangan mie</p>			<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari mie idan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik</p>			
---	--	--	--	--	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	13 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

			<p>membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie • Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie 			
--	--	--	--	--	--	--

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Kepala Sekolah

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP.196403241988032004

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : M2I
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Salad Indonesia
Alokasi waktu : 3x45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja..

3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator

1. Mendiskripsikan pengertian salad Indonesia
2. Mengidentifikasi Jenis salad Indonesia
3. Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat
4. Cara menyajikan salad Indonesia.


4.2. Membuat salad Indonesia

Indikator

1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai resep
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
3. Membuat salad Indonesia
4. Menyajikan salad Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat
2. Siswa dapat menyebutkan 10 jenis salad.Indonesia dengan benar
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep
4. Siswa dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar
5. Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
6. Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad dengan tepat
7. Siswa dapat mengolah salad Indonesia sesuai dengan resep
8. Siswa dapat menyajikan salad Indonesia dengan tepat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

D. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian salad Indonesia
2. Jenis – jenis salad Indonesia
3. Macam –macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia
4. Cara pembuatan salad Indonesia
5. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
6. Mengolah macam-macam salad Indonesia
7. Menyajikan macam-macam salad Indonesia

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan


F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media Power Point
2. Alat/Bahan
 Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.
3. Sumber Belajar
 - Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
 - Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama :

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan salad Indonesia 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


	<p>capai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p> <p>5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam – macam salad Indonesia</p>	
Inti	<p>Stimulation:</p> <p>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point</p> <p>Problem statement:</p> <p>1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang materi salad Indonesia.</p> <p>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membua salad Indonesia</p> <p>Data Collection:</p> <p>1. Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa</p> <p>2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis salad indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat salad Tugas di selesaikan berdasarkan Laporan hasil diskusi</p> <p>Data processing</p> <p>1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaanya.</p> <p>Verifecation:</p> <p>1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan,terkait materi salad Indoneia.</p> <p>2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi</p>	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	5 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>masakan salad Indonesia dari tiap kelompok</p> <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi salad Indonesia dari tiap kelompok 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan materi salad indonesia Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat 2. Guru memberikan tugas mencari contoh bahan bahan sayuran untuk memasak salad indonesia. untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri, dan di kumpulkan 3. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh macam macam masakan salad indonesia dari internet 4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar 	15 menit

2. Pertemuan II


Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan Salad Asinan Jakarta, Salat Solo, Rujak Pengantin, Salad Bangkok, Tahu Guling. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep salad yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian salad Indonesia 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian 	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	6 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>praktek yang akan dilakukan.</p> <p>4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru</p> <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat salad : salad Asinan Jakarta , Salat solo. Rujak Pengantin .Selada Bangkok, Tahu Guling, 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan salad yang sudah dipraktekan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek salad pertemuan berikutnya 	15 menit

3. Pertemuan III

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan Tahu Campur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Slada Bajar, Tahu Telur. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	7 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep salad yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian salad Indonesia 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktek yang akan dilakukan. 4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat salad : Tahu Campur. Ketoprak Jakarta, Rujak serut, Slada Banjar, Tahu Telur 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	335 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan salad yang sudah dipraktikkan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek salad pertemuan berikutnya 	10 menit

H. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian


Pengamatan, Tes tertulis, Hasil kerja siswa

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	8 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat
2	Pengetahuan Masakan salad indonesia	Tes tertulis Tes praktik	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan a. Terampil memasak salad indonesia b. Hasil masakan siswa	Pengamatan Tes praktek	Penyelesaian tugas individu

3. Pedoman penskoran(terlampir)

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	9 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : M2I
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Sup Indonesia
Alokasi waktu : 2 x Pertemuan @ 4 x45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	10 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.

2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.

3. 2 Menjelaskan pengertian ,jenis,karakteristik sup Indonesia

Indikator

1. Mendiskripsikan pengertian Sup Indonesia
2. Mengidentifikasi Jenis Sup Indonesia
3. Cara membuat kaldu dengan bahan dan bumbu yang tepat
4. Cara penyimpanan kaldu \ Sup
5. Cara menyajikan sup Indonesia.


4.2. Membuat sup Indonesia

Indikator

1. Menyiapkan bahan dan bumbu sup sesuai resep
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia
3. Membuat sup Indonesia
4. Menyajikan sup Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia dengan tepat
2. Siswa dapat menyebutkan 10 jenis sup.Indonesia dengan benar
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan sup Indonesia sesuai dengan resep
4. Siswa dapat menjelaskan pembuatan kaldu untuk sup Indonesia dengan benar
5. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan kaldu dengan benar dan tepat
6. Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
7. Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup dengan tepat
8. Siswa dapat mengolah sup Indonesia sesuai dengan resep
9. Siswa dapat menyajikan sup Indonesia dengan tepat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	11 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian sup Indonesia
2. Jenis – jenis sup Indonesia
3. Macam –macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia
4. Cara pembuatan kaldu untuk sup Indonesia
5. Cara penyimpanan kaldu Indonesia
6. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia
7. Mengolah macam-macam sup Indonesia
8. Menyajikan macam-macam sup Indonesia

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discoferi learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan


F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media Power Point
2. Alat/Bahan
Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.
3. Sumber Belajar
 - Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
 - Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup Indonesia	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	12 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam – macam sup Indonesia	
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point <p>Problem statement:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang materi sup Indonesia. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat kaldu <p>Data Collection:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis sup indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat sup Tugas di selesaikan berdasarkan Laporan hasil diskusi <p>Data processing</p> <ol style="list-style-type: none"> Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaanya. <p>Verifecation:</p> <ol style="list-style-type: none"> Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan,terkait materi sup Indoneia. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi masakan sup Indonesia dari tiap kelompok <p>Generalization :</p>	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	13 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	1. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi sup Indonesia dari tiap kelompok	
Penutup	1. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan materi sup indonesia Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat 2. Guru memberikan tugas mencari contoh bahan bahan sayuran untuk memasak sup indonesia. untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri, dan di kumpulkan 3. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh macam macam masakan sup indonesia dari internet 4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar	15 menit

PERTEMUAN II


Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup ayam, sup udang, sup bakso, sup jamur, sup buntut. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran	15 menit
Inti	Menyusun Perencanaan Proyek <ol style="list-style-type: none"> Siswa berkelompok menyiapkan resep sup yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok Guru menyampaikan kriteria penilaian sup Indonesia Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian 	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	14 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>praktek yang akan dilakukan.</p> <p>4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru</p> <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat sup : sup brokoly, sup Ikan, supTtimlo, sayur Sarang bandang,sayur Asem – asem, Tekwan, rawon, sayur asem jakarta 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan sup yang sudah dipraktekan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek sup pertemuan berikutnya 	15 menit

Pertemuan ke III

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup ayam,sup udang, sup bakso,sup jamur , sup buntut. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	15 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep sup yang akan dipraktekan pada masing-masing kelompok 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian sup Indonesia 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktek yang akan dilakukan. 4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat sup : sup ayam. Sup buntut, sup iga, sup pengantin. Sup matahari, sup makaroni, sup galantin, sup rolade. 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	335 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan sup yang sudah dipraktekan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek sup pertemuan berikutnya 	10 menit

H. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian


Tes tertulis dan pengamatan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	16 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat
2	Pengetahuan Masakan sup indonesia	Tes tertulis Tes praktik	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan a. Terampil memasak sup indonesia b. Hasil masakan siswa	Pengamatan Tes praktek	Penyelesaian tugas individu

3. Pedoman penskoran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	17 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : M2I
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Soto Indonesia
Alokasi waktu : 4 x 270 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.2. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	18 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.2 Mampu mentransformasi diri dalam berpilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.

2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.

3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia
Indikator

1. Mendiskripsikan pengertian soto Indonesia
2. Mengidentifikasi Jenis soto Indonesia
3. Cara membuat soto dengan bahan dan bumbu yang tepat
4. Cara menyajikan soto Indonesia.

4.3 Membuat soto Indonesia

Indikator


1. Menyiapkan bahan dan bumbu soto sesuai resep
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian soto Indonesia
3. Membuat soto Indonesia
4. Menyajikan soto Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian soto Indonesia dengan tepat
2. Siswa dapat menyebutkan 10 jenis soto.Indonesia dengan benar
3. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan soto Indonesia sesuai dengan resep
4. Siswa dapat menjelaskan pembuatan soto Indonesia dengan benar
5. Siswa dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
6. Siswa dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian soto dengan tepat
7. Siswa dapat mengolah soto Indonesia sesuai dengan resep
8. Siswa dapat menyajikan soto Indonesia dengan tepat

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian soto Indonesia
2. Jenis – jenis soto Indonesia
3. Macam –macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan soto Indonesia

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	19 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

4. Cara pembuatan soto Indonesia
5. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian soto Indonesia
6. Mengolah macam-macam soto Indonesia
7. Menyajikan macam-macam soto Indonesia

E. Merode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

2. Alat/Bahan

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.


3. Sumber Belajar

- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta
- Adrias S (1996).*Pengetahuan Bahan Makanan Jilid 2*.Obor .Jakarta


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke 1

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan soto Indonesia 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 5. Sebagai apersepsi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam – macam soto Indonesia	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	20 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Inti	<p>Stimulation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media power point <p>Problem statement:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang materi soto Indonesia. 2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membua soto Indonesia <p>Data Collection:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 siswa 2. Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis soto indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat soto Tugas di selesaikan berdasarkan Laporan hasil diskusi <p>Data processing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaanya. <p>Verifecation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain, menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan,terkait materi soto Indoneia. 2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi masakan soto Indonesia dari tiap kelompok <p>Generalization :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi soto Indonesia dari tiap kelompok 	240 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan materi soto 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	21 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	<p>indonesia Dengan tanya jawab, siswa dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat</p> <p>2. Guru memberikan tugas mencari contoh bahan bahan sayuran untuk memasak soto indonesia. untuk dikerjakan tiap siswa secara mandiri, dan di kumpulkan</p> <p>3. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh macam macam masakan soto indonesia dari internet</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar</p>	

PERTEMUAN II


Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa</p> <p>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan soto daerah Jawa Tengah: soto kudus, soto blora, soto sukaraja, soto pekalongan, soto kwali, soto kedu, soto pecok, soto ayam</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p>	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <p>1. Siswa berkelompok menyiapkan resep soto yang akan dipraktekan pada masing-masing kelompok</p> <p>2. Guru menyampaikan kriteria penilaian soto Indonesia</p> <p>3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktek yang akan dilakukan.</p> <p>4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru</p>	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	22 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat soto daerah jawa tengah : soto kudus, soto blora, soto sukaraja, soto pekalongan, soto kwali, soto kedu, soto pecok, soto ayam 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan soto yang sudah dipraktekan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek soto pertemuan berikutnya 	15 menit

Pertemuan ke III


Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan soto daerah Jawa Barat dan DKI : soto bandung, soto betawi, soto mi bogor, laksa 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran 	15 menit
Inti	Menyusun Perencanaan Proyek	240 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	23 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep soto yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian soto Indonesia 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktek yang akan dilakukan. 4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat Soto Jabar Barat dan Jakarta: Soto Bandung, Soto Mie Bogor, Soto Betawi, Laksa. 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan soto yang sudah dipraktikkan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek soto pertemuan berikutnya 	15 menit

Pertemuan ke IV

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	24 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Kegiatan	Deskripsi Pemelajaran	Alokasi Waktu
	<p>dipelajari yaitu masakan soto daerah Jawa Timur : soto madura, soto lamongan, soto kediri, soto pamekasan, soto ambengan, soto sulung</p> <p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin di capai</p> <p>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</p>	
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep soto yang akan dipraktekan pada masing-masing kelompok 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian soto Indonesia 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktek yang akan dilakukan. 4. Menkonsultasikan tahapan penyelesaian praktek pada guru <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktek yang meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan 2. Praktek membuat Soto Jwa Timur : soto madura, soto kediri, soto lamongan, soto pamekasan, soto ambengan, soto sulung. 3. Menyajikan / menilaikan hasil praktek <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sisiwa melakukan pengamatan hasil praktek <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktek yang sudah dilakukan.</p>	240 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan soto yang sudah dipraktekan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktek soto pertemuan berikutnya 	15 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	25 dari 25
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

H. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian

Tes tertulis dan pengamatan

2. Prosedur Penilaian

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoperasikan alat
2	Pengetahuan Masakan soto indonesia	Tes tertulis Tes praktik	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan a. Terampil memasak soto indonesia b. Hasil masakan siswa	Pengamatan Tes praktek	Penyelesaian tugas individu

3. Pedoman penskoran

Mengetahui:

Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Klaten,


Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19640324 199003 2 004

Dra. Tri Jumiaty

NIP.196403241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	0
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : M2I
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.

Klaten, 2015
Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006



FORMULIR

DAFTAR HADIR SISWA

DAFTAR HADIR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : PMB
Kelas / Semester : XI Bo 1 / Gasal
Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

[illegible]

**FORMULIR****DAFTAR HADIR SISWA**

Kode Dok.

WK1/PPP/FO-002

Status Revisi

0

Halaman

1 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

16	8389	MUHAMMAD TOHA PRATAMA																						
17	8390	NABILLA FRAN ISSA ROSNI W.																						
18	8391	NURUL DWI FAJARWATI																						
19	8392	PUPUT NOVIA MARCELI																						
20	8393	RATIH DYAH ASTUTI																						
21	8394	RIKA MARYANA																						
22	8395	RIZKY ANDRILA SARI																						
23	8396	RIZKY NUR JANAH																						
24	8397	ROHAYATUL JANAH																						
25	8398	SUCI ROCHANI																						
26	8399	SWASTIKA GILANG K.																						
27	8400	TIA NURHAYATI																						
28	8401	TRI SETIYO BUDI																						
29	8402	V. FINA SUNAR WAHYUNING TYAS																						
30	8403	WAHYUTI																						
31	8404	YENI SETYAWATI																						
32	8405	YULI HASTUTI																						

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati

NIP 119643241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK 3 Klaten

Semester/Tahun : Gasal 2015

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut


* Jika belum dapat diselesaikan

Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten ,

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK
Tahun ajaran : 2015
Jenis ulangan : Essay

Kelas/semester : XI Bo1
Mata Pelajaran : M2I


No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1.	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan	1. Mendiskripsikan pengertian salad Indonesia	Salad Indonesia	Siswa dapat menyebutkan pengertian salad indonesia	1		✓		
		2. Mengidentifikasi Jenis salad Indonesia		Siswa dapat meidentifikasi jenis salad indonesia	2			✓	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung								
				Siswa dapat mengetahui komposisi salad	3			✓	
				Siswa dapat mengetahui teknik pengolahan salad indonesia	4			✓	

Klaten,
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Tri Jumiati
NIP. 119643241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-002
		No. Revisi	0
	INSTRUMEN PENILAIAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

INSTRUMEN PENILAIAN

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	25	5 x 25 (jika benar semua)	Pilihan ganda (dikerjakan secara langsung) Di kelas
Total		100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maximum : 76-100

IDENTITAS

PETUNJUK :

RUMUSAN SOAL



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-003

No. Revisi

0

Halaman

1 dari 2

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Mata Pelajaran : M2I

Nama Penyusun Soal : Dra. Tri Jumiati

[illegible]



FORMULIR

VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-003

No. Revisi

0

Halaman

2 dari 2

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	...	
	“semua jawaban di atas salah” atau ‘semua jawaban di atas benar”																						
12	Pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis																						
13	Butir soal tidak bergantung pada jawaban soal sebelumnya																						
C	BAHASA																						
14	Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama																						
15	Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia																						
16	Menggunakan bahasa yang komunikatif																						
17	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat																						

Catatan : * Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten,

Validator,

Dra. Tri Jumiati

NIP. 196503021992032006



FORMULIR

[illegible]

WK1/PIP/FO-004

No. Revisi

0

VALIDASI SOAL URAIAN

Halaman

1 dari 2

Tanggal Berlaku


1 Juli 2015

VALIDASI SOAL URAIAN

Mata Pelajaran : M2I

Nama Penyusun Soal : Dra. Tri Jumiati

[illegible]

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-004
		No. Revisi	0
	VALIDASI SOAL URAIAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		
	disajikan dengan jelas dan berfungsi																										
C	BAHASA																										
9	Rumusan kalimat soal komunikatif																										
10	Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar																										
11	Rumusan soal tidak menggunakan kata-kata/kalimat yang menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian																										
12	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat																										
13	Rumusan soal tidak mengandung kata-kata yang menyinggung perasaan siswa																										


Catatan : * Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten,

Validator,

Dra. Tri Jumiati

NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1	Jenis makanan yang terdiri dari berbagai macam sayuran dan bahan-bahan makanan siap santap	25
2	<p>A. Salad indonesia terbuat dai berbagai macam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau di rebus terlebih dahuu</p> <p>B. Saus yang digunakan Berupa saus kacang atau kuah cuka</p> <p>C. Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur menjadi satu denga bahan yang lain</p> <p>D. Bahan yang digunakan disajikan dengan di iris halus, diiris kasar atau diserut</p> <p>E. Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong ketupat) dan kerupuk (kerupuk merah/kerupuk bawang) atau emping</p>	25
3	Alas/ dasar, bagian utama, saus, hiasan	25
4	Salad hijau, salad buah, salad sayuran, salad yng dimasak	25
	Skor Maksimum	100



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PP/FO-002

No. Revisi

0

Halaman


2 dari 3

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

DAFTAR NILAI

[illegible]


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
		No. Revisi	0
	DAFTAR NILAI	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Keterangan:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. KD : Kompetensi Dasar | 10. OBS : Observasi |
| 2. R/P : Remedial/Pengayaan | 11. PD : Penilaian Diri |
| 3. RNH : Rerata Nilai Harian | 12. PAT : Penilaian Antar Teman |
| 4. NTS : Nilai Tengah Semester | 13. JUR : Jurnal |
| 5. NAS : Nilai Akhir Semester | 14. N : Nilai |
| 6. PRED : Predikat | 15. PRE : Predikat |
| 7. PRA : Praktek | 16. NRP : Nilai Rapor Pengetahuan |
| 8. PRO : Proyek | 17. NRK : Nilai Rapor Keterampilan |
| 9. POR : Portofolio | 18. NRS : Nilai Rapor Sikap |

Klaten,
Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 119643241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA

Nama Guru : Dra. Tri Jumiati

Mata Pelajaran : M2I

Kelas : XI Bo 1

Tahun Pelajaran : 2015

A. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU

1. Buku Wajib


No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Buku Pegangan, Buku Pengayaan

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

3. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

B. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR SISWA

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan

Kepala Sekolah,

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP 196403241988032004

Klaten,.....
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Tri Jumiati
NIP 119643241988032004

ADMINISTRASI GURU

PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

STANDAR KOMPETENSI : PENGETAHUAN BAHAN PANGAN

TAHUN AJARAN : 2015/2016



OLEH :


Dra. Tri Jumiati

196503021992032006

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, Telp (0272) 321270

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
		Status Revisi	0
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SEMESTER GASAL 2015 / 2016

KELAS XI

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	4	3	1
2.	Agustus	5	5	5
3.	September	4	4	4
4.	Oktober	4	3	1
5.	November	5	5	5
6.	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	23	17

SEMESTER GENAP 2015 / 2016

KELAS XI

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	4	4	4
2.	Februari	5	1	4
3.	Maret	4	2	2
4.	April	4	1	3
5.	Mei	5	1	4
6.	Juni	4	3	1
	Jumlah	26	12	18



FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015
PROGRAM TAHUNAN		


PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Pangan
KELAS : X Bo 2
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

N A M A : Dra. Tri Jumiati
N I P : 196503021992032006

SMK NEGERI 3 KLATEN
2015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
		Status Revisi	0
	PROGRAM TAHUNAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PMB
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK 3 Klaten
 KELAS : X Bo 2
 TAHUN PELAJARAN : 2015

SEMESTER	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	Pembelajaran Semester Gasal			
	1. Bumbu dan Remah	2		
	2. Cereal, Kacang, Sayur dan Buah Segar	7		
	3. Unggas dan Hasil Olahannya	3		
	4. Daging dan Hasil Olahannya			
	JUMLAH	15		
II	Pelajaran Semester Genap			
	1. Susu dan Hasil Olahannya	2		
	2. Ikan dan Hasil Olahannya	3		
	3. Bahan Makanan Tambahan	2		
	4. Gula	2		
	5. Kopi, Teh dan Coklat	1		
	JUMLAH	13		
	JUMLAH TOTAL	28		

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Martini, S.Pd., M.Pd
NIP. 196403241990032005

Klaten,.....

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 119643241988032004

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

Status Revisi

0

PROGRAM SEMESTER

Halaman

1 dari 5


Tanggal Terbit

1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER**MATA PELAJARAN** : Pengetahuan Bahan Pangan**KELAS** : X Bo 2**SEMESTER** : Gasal**TAHUN PELAJARAN** : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

N A M A : Dra. Tri Jumiati**N I P** : 196503021992032006**SMK NEGERI 3 KLATEN
2015**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	2 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF


Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas : X Bo 2
 Semester : Gasal
 Tahun Pelajaran : 2015
 Mengajar per minggu : 4 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1	X Bo 2	-	-	-	-	-
2	X Bo 2	-	-	-	-	-
3	X Bo 2	-	-	-	-	-
4	X Bo 2	-	-	-	-	-
5	-	-	-	-	-	-
6	-	-	-	-	-	-
7	-	-	-	-	-	-
8	-	-	-	-	-	-
9	-	-	-	-	-	-
10	-	-	-	-	-	-
11	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-

Keterangan:

.....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1	Juli	4	3	1
2	Agustus	5	5	5
3	September	4	4	4
4	Oktober	4	3	1
5	November	5	5	5
6	Desember	4	3	1
	Jumlah	26	23	17

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	3 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Rincian : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran PMB

(4 Jam per Minggu) adalah :

17 Minggu x 4 Jam Pelajaran = 68 Jam Pelajaran

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok			4 Jam Pelajaran
Materi Bumbu dan Rempah	Teori	1 jam	
	Praktek	1 jam	
Materi Cereal, Kacang, Sayur dan Buah Segar	Teori	5 jam	
	Praktek	2 jam	
Materi Unggas dan Hasil olahnya	Teori	1 jam	
	Praktek	2 jam	
Materi Daging dan Hasil olahnya	Teori	1 jam	
	Praktek	2 jam	
Ulangan Harian			4 Jam Pelajaran
Ulangan Umum			4 Jam Pelajaran
Cadangan			4 Jam Pelajaran
Jumlah			12 Jam Pelajaran


Klaten,.....

Memeriksa dan Menyetujui:
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP.196403241988032004

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	4 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Pangan
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN
 KELAS : X Bo 2
 SEMESTER : Semester 1
 TAHUN PELAJARAN : 2015

NO .	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	ALOKASI WAKTU		KET.
		TM	PS	
1	Bumbu dan Rempah			
	3.1 Mendiskripsikan bumbu dan rempah	1		
	4.1 Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna		1	
2	Materi Cereal, Kacang, Sayur dan Buah Segar	1		
	3.7 Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras)			
	4.6 Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dan sereal akibat pengolahan		1	
	3.8 Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya	1		
	4.8 membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya		1	
	3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dan sayuran dan buah-buahan	1		
	4.9 Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan		2	
3	Unggas dan Hasil Olahannya	1		
	3.2 menganalisis bahan makanan dari unggas hasil olahnya			
	4.2 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan		2	
4	Daging dan Hasil Olahannya	1		
	3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnya			
	4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan		2	
Total		6	9	


Klaten,.....

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP. 196403241988032004

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
		Status Revisi	0
	PROGRAM SEMESTER	Halaman	5 dari 5
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015



FORMULIR

Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
Status Revisi	0
Halaman	1 dari 4
Tanggal Terbit	1 Juli 2015

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

JADWAL KEGIATAN PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Makanan
 KELAS : X Bo 2

SEMESTER : Gasal
 TAHUN PELAJARAN : 2015

NO ·	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																									KET					
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER						DESEMBER				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5
1	Bumbu dan Rempah	2																															
	Uji Kompetensi	1																															
2	Materi Cereal, Kacang, Sayur dan Buah Segar dan Hasil Olahnya	7																															
	Uji Kompetensi	1																															
3	Unggas dan Hasil Olahnya	3																															
	Uji Kompetensi	1																															
4	Daging dan Hasil Olahnya	3																															
	Uji Kompetensi	1																															
5	Ujian Semester	4																															


Klaten,.....

Mengetahui
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP.196403241988032004

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN	:	SMK NEGERI 3 KLATEN
PAKET KEAHLIAN	:	Jasa Boga
MATA PELAJARAN	:	Pengetahuan Bahan Makanan
KELAS/ SEMESTER	:	X /Bo 2
KOMPETENSI INTI	:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah 4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
KODE KOMPETENSI	:	
DURASI PEMBELAJARAN	:	JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta		Bumbu dan Rempah	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar bumbudan rempah • Bahan praktek



FORMULIR

SILABUS

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

Halaman

2 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah	berdiskusi, uji coba dan presentasi	minggu	bumbudan rempah
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya :	Portofolio		• Referensi / bahan ajar terkait bumbudan rempah
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah			• Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah	• Laporan tertulis kelompok		• Alat pengolahan makanan
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan			Mengumpulkan Data:	Tes Tes tertulis		
			• Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk,	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
			• Melakukan penilaian mutu bumbudan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbudan rempah			
			• Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba			



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

3 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

pada situasi kerja			dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah			
3.1 Membedakan bumbu dan rempah						
4.1 Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau, warna			<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah <p>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah</p>			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan		Unggas dan Hasil Olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar struktur dan potongan unggas • daging unggas dan hasil



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

4 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

menurut agama yang dianutnya.			hasil olah ikan	dan presentasi		olahnya
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya :	Portofolio		• Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahnya
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah			<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahnya 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 		Alat pengolahan makanan
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			Mengumpulkan Data:	Tes		
3.1 Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya			<ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahnya 	<ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis 		
			Mengasosiasi :	Jurnal		
			<ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji 	<ul style="list-style-type: none"> Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung 		



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

5 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

4.1 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan			<p>coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahannya 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Daging dan Hasil Olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis 	6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl) atau 3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan daging daging dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan						



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

6 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>			<p>olahnya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara 	<p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
<p>3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnya</p>					
<p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>					



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

7 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

			<p>berkelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahnya <p>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahnya</p>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>		Susu dan Hasil Olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan fungsi, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p>	<p>8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau 4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gambar susu dan hasil olah susu Bahan praktek susu dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan</p>						



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

8 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>makanan</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.1 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya</p> <p>4.1 Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>			<p>dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan, penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
---	--	--	---	--	--	--



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

9 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

			coba dan diskusiikan dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Ikan dan Hasil Olahnya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) Atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Gambar struktur dan potongan ikan ikan dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahnya 	Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 		
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah			Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan 	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan		



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS

Halaman

10 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			terhadap ikan, dan hasil olahnya	peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
3.1 Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahnya			<ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya <p>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya</p>			
4.1 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan						
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan		Telur dan Hasil Olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

SILABUS


Halaman

11 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur	berdiskusi, uji coba dan presentasi	atau 2 minggu	hasil olah telur
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan			Menanya :	Portofolio		• telur dan hasil olahannya
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah			<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi, mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahannya 	<ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok 		• Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahannya
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja			Mengumpulkan Data:	Tes	Tes tertulis	• Alat pengolahan makanan
			<ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahannya secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahannya 	Jurnal	Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung	
			Mengasosiasi :			

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	SILABUS	Halaman	12 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

3.1 Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnya			<ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahnya 			
4.1 Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan			<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusitelur dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusitelur dan hasil olahnya 			

Keterangan Sumber Belajar :


Mengetahui,
Kepala Sekolah

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP.196403241988032004

Klaten,

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Bumbu dan Rempah
Alokasi waktu : 3x45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	2 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja..

3.1 Mendeskripsikan bumbu dan rempah


- Mendiskripsikan pengertian bumbu dan rempah
- Menjelaskan fungsi bumbu dan rempah
- Menyebutkan macam-macam bumbu dan rempah dilihat dari asalnya
- Menentukan kualitas bumbu dan rempah
- Membedakan macam-macam penyimpanan bumbu dan rempah

4.1 Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa , bau,warna

- Mengolah dan menganalisis bumbu dan rempah
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah
- Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang bumbu dan rempah


C. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu mendiskripsikan pengertian bumbu dan rempah
2. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi bumbu dan rempah
3. Peserta didik mampu menyebutkan macam-macam bumbu dan rempah dilihat dari asalnya
4. Peserta didik mampu menentukan kualitas bumbu dan rempah
5. Peserta didik mampu membedakan macam-macam penyimpanan bumbu dan rempah
6. Siswa dapat mengolah dan menganalisis bumbu dan rempah
7. Siswa dapat membuat laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah
8. Siswa dapat mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang bumbu dan rempah

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	3 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

D. Materi Pembelajaran (rincian dari Materi Pokok)

1. Pengertian bumbu dan rempah adalah tanaman aromatic yang digunakan untuk bahan masakan, yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan.
2. Fungsi bumbu dan rempah : sebagai penyedap rasa ,sebagai pemberi aroma ,meningkatkan selera makan ,menghasilkan hidangan yang bernilai gizi ,membantu merangsang kelenjar pencernaan
3. Macam-macam bumbu dan rempah dilihat dari asalnya :
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari buah dan biji
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari daun
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari kulit batang
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari bunga
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari akar
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari umbi lapis
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari hewani
 - Bumbu dan rempah yang berasal dari bahan buatan atau kimia
4. Kualitas bumbu dan rempah ditentukan beberapa factor
 - Nilai gizi
 - Kesegaran
 - Warna
 - Aroma
 - Kekeringan
 - Tidak berserangga
 - Keutuhan dari bumbu / rempah
5. Cara menyimpan bumbu dan rempah :
 - Dalmari pendingin
 - Disimpan dalam ruangan dengan temperature 27 -28 C
 - Untuk bumbu yang banyak mengandung air sebaiknya disimpan dengan cara digantung dalam keranjang yang berlubang
6. Mengolah dan menganalisis hasil bumbu dan rempah

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	4 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

2. Alat/Bahan

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.


3. Sumber Belajar

- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama :

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya. 4. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. 5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 6. Menyampaikan Materi yang akan dinilai	20 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	5 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Inti	<p>Stimulation (Stimulasi / Pemberian rangsangan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan video macam-macam bumbu dan rempah <p>Proplem statemen (Pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan bumbu dan rempah • Peserta didik mengidentifikasi macam macam bumbu dan rempah <p>Data Collection (Pengumpulan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 4 orang) <p>Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang fungsi bumbu dan rempah,macam-macam bumbu dan rempah dilihat dari asalnya,kualitas bumbu dan rempah,cara menyimpan bumbu dan rempah</p> <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian bumbu dan rempah secara kelompok • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membandingkan hasil uji coba bumbu dan rempah tiap kelompok • Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di depan kelas.. • Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil analisis tentang bumbu dan rempah 	320 menit
-------------	---	-----------

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	6 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membuat rangkuman materi bumbu dan rempah Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi bumbu dan rempah yang telah diberikan. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu bahan makanan tambahan lainnya Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa. 	20 menit

H. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian

Tes tertulis

2. Bentuk instrumen dan instrumen

Penugasan

3. Pedoman penskoran

5 butir soal Essey terstruktur


SOAL

Kerjakan soal -soal di bawah ini secara individu.

- Jelaskan pengertian bumbu dan rempah !
- Sebutkan 5 fungsi bumbu dan rempah !
- Berilah 5 contoh bumbu yang berasal dari biji dan buah !
- Sebutkan 5 kualitas bumbu dan rempah !
- Sebutkan 3 cara menyimpan bumbu dan rempah !

KUNCI JAWABAN

- Tanaman aromatic yang digunakan untuk bahan masakan yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan
- A. Sebagai penyedap rasa


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	7 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- B. Sebagai pemberi aroma
 - C. Meningkatkan selera makan
 - D. Menghasilkan hidangan yang bernilai gizi
 - E. Membantu merangsang kelenjar pencernaan
3. Lada, pala, kemiri, jinten, asam, kluwak, ketumbar
4. Nilai gizi, kesegaran, warna, aroma, kekeringan, tidak berserangga, keutuhan dari bumbu
5. A. Disimpan di dalam pendingin
- B. Disimpan dalam ruangan dengan temperature 27 – 28 C
- Untuk bumbu yang mengandung air sebaiknya disimpan dengan cara digantung dalam keranjang yang berlubang-lubang

4. Skor penilaian :

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Pilihan ganda (dikerjakan secara langsung) Di kelas
Total		100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maximum : 76-100

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	8 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Unggas dan hasil olahannya
Alokasi waktu : 2 x Pertemuan @ 4 x45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	9 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

3.1 Mendeskripsikan, bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya.


- Mendiskripsikan pengertian unggas
- Menyebutkan jenis-jenis unggas
- Mengidentifikasi macam-macam karkas unggas
- Menentukan cara memotong unggas berdasarkan teknik olah
- Mengidentifikasi kualitas /mutu unggas
- Menemutunjukkan macam-macam hasil olah unggas

4.1 Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahannya

- Mengolah dan menganalisis hasil olah unggas
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahannya
- Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang unggas dan hasil olahannya

C. Tujuan Pembelajaran


1. Siswa mampu Mendiskripsikan pengertian unggas
2. Siswa mampu menyebutkan jenis-jenis unggas
3. Siswa mampu mengidentifikasi macam-macam karkas unggas
4. Siswa mampu menjelaskan fungsi setiap jenis potongan unggas dalam pemgolahan makanan
5. Siswa mampu mengidentifikasi kualitas /mutu unggas
6. Siswa mampu menemutunjukkan macam-macam hasil olah unggas

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	10 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

7. Siswa mampu mengolah dan menganalisis hasil olah unggas
8. Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahnya
9. Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang unggas dan hasil olahnya

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian unggas adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimandaaatkan untuk daging atau telurnya
2. Jenis-jenis unggas : ayam,bebek,kalkun burung merpati,angsa
3. Macam-macam karkas unggas:
 - Drumstick (paha bawah)
 - Thight (Paha Atas)
 - Wings (sayap)
 - Part of neck (Leher)
 - Breasts (dada)
 - Tail end of back portion
4. Kualitas /mutu unggas
 - Tekstur daging lembut
 - Bagian dada tampak berisi
 - Bagian paha tidak keras
 - Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
 - Aroma segar
 - Karkas utuh
5. Teknik memotong ayam atau unggas
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah roasting
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah grilling
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah sautng
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah supreme
 - Memotong unggas berdasarkan teknik olah stewing
6. Cara menyimpan unggas
 - Unggas perlu dibersihkan
 - Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	11 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Simpan dalam Frezzer untuk waktu simpan lama

- Macam-macam hasil olah unggas: nugget, abon, cornet, sosis, galantin
- Mengolah dan menganalisis hasil olah unggas
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahnya

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah, diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

2. Alat/Bahan

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.


3. Sumber Belajar

- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Pertama

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	12 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang bahan makanan dari unggas hasil olahnya.</p> <p>4. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</p> <p>5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>6. Menyampaikan Materi yang akan dinilai</p>	
Inti	<p>Stimulation (Stimulasi / Pemberian rangsangan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan video macam-macam unggas <p>Proplem statemen (Pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan bahan makanan dari unggas • Peserta didik mengidentifikasi macam macam hasil olah daging. <p>Data Collection (Pengumpulan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 4 orang) <p>Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang jenis-jenis bagian karkas unggas, teknik memotong unggas,kwuliatas /mutu unggas dan cara penyimpanan unggas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uji coba pengolahan makanan dari hasil olah daging <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan 	450 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	13 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>penilaian hasil olah unggas secara kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa membandingkan hasil uji coba hasil olah daging tiap kelompok Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di depan kelas.. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang hasil olah unggas Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Peserta didik membuat rangkuman materi daging dan hasil olahnya. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi daging yang telah diberikan. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahnya Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa. 	60 enit

H. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian


Tes tertulis dan proyek

2. Bentuk instrumen dan instrumen

Penugasan

3. Pedoman penskoran

a. Penilaian Pengetahuan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	14 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


SOAL

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu.

1. Sebutkan 5 jenis unggas yang bisa dikonsumsi
2. Jelaskan 5 hal yang harus diperhatikan dalam memilih daging unggas
3. Sebutkan 5 bagian-bagian carkas unggas
4. Sebutkan 5 macam hasil olah unggas
5. Jelaskan cara menyimpan unggas

KUNCI JAWABAN

1. Ayam, bebek, kalkun, merpati, angsa
2. Gaian carcass ayam
 - Tekstur daging lembut
 - Bagian dada tampak berisi
 - Bagian paha tidak keras
 - Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
 - Aroma segar
 - Karkas utuh
3. Macam-macam karkas unggas:
 - Drumstick (paha bawah)
 - Thight (Paha Atas)
 - Wings (sayap)
 - Part of neck (Leher)
 - Breasts (dada)
 - Tail end of back porti
4. Hasil olah unggas
 - Bon
 - Cornet
 - Nugget
 - Bakso
 - Galantine

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	15 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

5. Cara menyimpan unggas

- Dibekukan, dalam dimasukkan ketempat yang temperatur di bawa biasanya tahan sampai 1 minggu 9 °C
- Almari pendingin rumah tangga (frozen food) diletakkan pada freezer
- Pendingin dengan cryogenic, pendingin yang menggunakan gas dicondenseer
- Khusus untuk penyimpanan daging jeroan sebaiknya dimadsak terlebih dahulu baru disimpan karena daging ini sangat mudah terkontaminasi dengan yang lain.


b. Penilaian Ketrampilan

Buatlah secara kelompok @ 4 siswa hasil olah dari daging ayam berupa nugget, meliputi:

- 1) Perencanaan
- 2) Pengolahan
- 3) Analisis
- 4) Presentasi

Skor penilaian :

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1	Aspek Pengeahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2	Aspek Ketrampilan (terlampir)			
Total		100	100	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	16 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas/Semester : X/Gasal
 Materi Pokok : Daging dan hasil olahannya
 Alokasi waktu : 3 x pertemuan @ 4 x 45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	17 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja..

3.1 Mendeskripsikan, bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.


- Mendiskripsikan pengertian daging
- Menyebutkan macam-macam daging
- Menjelaskan sifat-sifat berbagai jenis daging
- Mengidentifikasi jenis –jenis potongan daging
- Menentukan kualitas mutu daging
- Mengidentifikasi hal-hal yang perlu diketahui sebelum proses pengolahan
- Menentukan langkah-langkah pembersihan daging
- Menentukan teknik pengempukan daging
- Menjelaskan factor yang mempengaruhi keempukan daging
- Membedakan macam-macam teknik penyimpanan daging
- Menyebutkan macam-macam hasil olah daging

4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahannya

- Mengolah dan menganalisis hasil olah daging
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya
- Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya

C. Tujuan Pembelajaran


1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian daging
2. Siswa dapat menyebutkan macam-macam daging
3. Siswa dapat menjelaskan sifat-sifat berbagai jenis daging

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	18 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

4. Siswa dapat mengidentifikasi jenis –jenis potongan daging
5. Siswa dapat menentukan kualitas mutu daging
6. Siswa dapat mengidentifikasi hal-hal yang perlu diketahui sebelum proses pengolahan
7. Siswa dapat menentukan langkah-langkah pembersihan daging
8. Siswa dapat menentukan teknik pengempukan daging
9. Siswa dapat menjelaskan factor yang mempengaruhi keempukan daging
10. Siswa dapat membedakan macam-macam teknik penyimpanan daging
11. Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olah daging
12. Siswa dapat mengolah dan menganalisis hasil olah daging
13. Siswa dapat membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya
14. Siswa dapat mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian daging adalah salah satu sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh semua orang,
2. M acam-macam daging : daging sapi,daging kerbau,daging kuda,daging domba daging kambing dan daging babi
3. Sifat sifat berbagai jenis daging
 - a. Daging sapi
 - Warna merah pucat
 - Serabut daging halus
 - Konsistensi liat
 - Lemak bewarna kekuning-kuningan
 - Bau segar
 - a. Daging kerbau
 - Warna lebih merah dari daging sapi
 - Serabut otot kasar
 - Lemak bewarna putih
 - Konsistensi liat
 - Bau segar
 - b. Daging kuda
 - Warna daging merah kecoklatan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	19 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Serabut lebih kasar dan panjang
- Diantara serabut tidak ditemukan lemak
- Konsistensi padat
- Lemak bewarna kuning emas
- Bau segar

c. Daging domba

- Warna merah muda
- Daging terdiri dari serat-serat halus yang sangat rapat jaringannya
- Konsistensi cukup padat
- Dianatara otot-otot dan di bawah kulit terdapat banyak lemak
- Lemak bewarna putih
- Bau khas pada jenis domba jantan

d. Daging kambing


- Daging berwarna lebih pucat dari daging domba
- lemak berwarna putih
- daging kambing jantan berbau kas

e. Daging babi


- Daging bewarna pucat hingga merah muda
- Otot punggung yang banyak mengandung lemak,biasanya Nampak kelabu putih
- Daging berserat halus
- Konsistensi padat
- Pada umur tua daging babi bewarna lebih tua,sedikit lemak dan serabut kasar
- Lemak juah lebih lembek disbanding lemak sapi atau kambing

4. Jenis – jenis potongan daging sapi dan fungsi dalam pengolahan makanan

- Tenderloin (lulur dalam) untuk steak,empal
- Sirloin (has luar) untuk bistik,rendang
- Rib (rusuk/iga) untuk sop
- Brisket/ breast (sandung lamur) untuk rawon,sate
- Shoulder (lengan) untuk empal

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	20 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- f. Neck (leher atau punuk) untuk semur
 - g. Shank (sekengkel) untuk sop, soto, bakso
 - h. Rump (daging yang berada dibagian punggung belakang) untuk sup
 - i. Flank (daging sapi yang berasal dari otot perut), soto sulung
 - j. Topside (paha atas) untuk dendeng
 - k. Silverside (paha bawah) untuk abon
5. Kualitas / mutu daging
 - a. Keempukan atau kelunakan
 - b. Kandungan lemak atau marbling (lemak yang terdapat diantara otot)
 - c. Warna, warna daging bervariasi tergantung dari jenis secara genetic dan usia
 - d. Rasa dan aroma daging yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relative gurih dan aroma yang sedap
 - e. Kelembaban, secara normal daging mempunyai permukaan yang relative kering sehingga dapat menahan pertumbuhan organism dari luar
 6. Hal-hal harus diketahui sebelum proses pengolahan daging
 - a. Perubahan-perubahan daging setelah dipotong
 - b. Perubahan warna daging
 - c. Perubahan flavor
 - d. Banyak sedikitnya serat daging
 7. Langkah-langkah pembersihan daging
 - a. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah
 - b. Cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging
 - c. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan
 - d. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes
 8. Teknik pengempukan daging
 - a. Menggiling/melumatkan
 - b. Enzim dapat melunakkan daging yang terdapat pada daun pepaya
 - c. Bahan-bahan asam menambahkan produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak contoh cuka, lemon, tomat dan nanas
 9. Factor-faktor yang mempengaruhi keempukan daging
 - a. Umur hewan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	21 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- b. Kondisi hewan waktu akan dipotong
- c. Lama pelayuan
- d. Bagian dari daging itu sendiri
- e. Lama memasak dan jenis masakannya

10. Macam-macam teknik penyimpanan daging

- a. Dibekukan dengan temperature dibawah 9 ° C
- b. Di almari pendingin rumah tangga

11. Macam-macam hasil olah daging:

- a. Cornet
- b. Abon
- c. Dendeng
- d. Sosis
- e. Daging asap
- f. Bakso

12. Mengolah dan menganalisis hasil olah daging sapi

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran


1. Media

2. Alat/Bahan

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.

3. Sumber Belajar


- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta
- Adrias S (1996).*Pengetahuan Bahan Makanan Jilid 2*.Obor .Jakarta

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	22 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke 1,2,3

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya. 4. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. 5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 6. Menyampaikan Materi yang akan dinilai 	30 menit
Inti	<p>Stimulation (Stimulasi / Pemberian rangsangan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan video macam-macam daging <p>Proplem statemen (Pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan bahan makanan dari daging • Peserta didik mengidentifikasi macam macam hasil olah daging. <p>Data Collection (Pengumpulan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 4 	450 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	23 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>orang)</p> <p>Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang macam-macam daging, sifat-sifat berbagai jenis daging, jenis-jenis potongan daging, kualitas mutu daging, hal-hal yang perlu diketahui sebelum proses pengolahan, langkah-langkah pembersihan daging, tehnik pengempukan daging, factor yang mempengaruhi keempukan daging, macam-macam teknik penyimpanan</p> <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian hasil olah daging secara kelompok • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membandingkan hasil uji coba hasil olah daging tiap kelompok • Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di depan kelas.. • Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil analisis tentang hasil olah daging • Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik 	
--	--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	24 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat rangkuman materi daging dan hasil olahnya. • Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi daging yang telah diberikan. • Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahnya • Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa. 	60 menit
---------	--	----------

H. Penilaian

1. Jenis/teknik penilaian

Tes tertulis dan proyek

2. Bentuk instrumen dan instrumen

Penugasan

3. Pedoman penskoran

Soal

a. Aspek Pengetahuan

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu.

1. Jelaskan fungsi setiap jenis potongan daging dibawah ini dalam pengolahan masakan Indonesia:


- Has dalam
- Paha atas
- Skengkel

2. Jelaskan 4 hal yang mempengaruhi kelunakan daging
3. Sebutkan 6 nama potongan daging
4. Sebutkan 4 macam hasil olah daging
5. Jelaskan cara menyimpan daging.

b. Aspek Keterampilan

Buatlah secara kelompok @ 4 siswa hasil olah dari daging sapi berupa abon, meliputi :

1. perencanaan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	25 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2. Pengolahan
3. Analisis
4. Presentasi.

Kunci Jawaban

1. Fungsi setiap jenis potongan daging dalam pengolahan makanan

- Has dalam
- Paha atas
- Skengkel

2. Faktor yang mempengaruhi kemampuan daging


- Umur hewan
- Kondisi Hewan
- Lama pelayunanan
- Lama memasak
- Jenis masakan

3. Potongan daging:

- But (bagian paha)
- Rump (bag lulur)
- Loin (bag llulur tanpa lemak)
- Ribs (bag tulang)
- Chuck and blader (daging yan diperoleh setelah memisahkan ribs)
- Brisket dan shin (bag terbawah dari breast)

4. Macam – macam hasil olah daging :

- Abon
- Cornet
- Nugget
- Bakso


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	26 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

5. Cara menyimpan daging

- Dibekukan,dalam dimasukkan ketempat yang temperatur di bawa biasanya tahan sampai 1 minggu 9 °C
- Almari pendingin rumah tangga (frozen food)diletakkan pada frezer
- Pendingin dengan cryogenic ,pendingin yang menggunakan gas dicondenseer
- Khusus untuk penyimpanan daging jeroan sebaiknya dimadsak terlebih dahulu baru disimpan karena daging ini sangat mudah terkontaminasi dengan yang lain

4. Skor penilaian :

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1	Aspek Pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (Terlampir)			
Total		100	100	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	27 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Susu dan hasil olahannya
Alokasi waktu : 2 x pertemuan @ 4 x 45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	28 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja..

3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari susu dan hasil olahannya

- Mendiskripsikan pengertian susu
- Menjelaskan fungsi susu dalam pengolahan makanan
- Menunjukkan macam-macam hasil olah susu
- Menjelaskan sifat-sifat susu
- Membedakan kualitas susu

4.1 Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

- Mengolah dan mengevaluasi hasil uji coba


C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu mendiskripsikan pengertian susu
2. Siswa mampu menjelaskan fungsi susu dalam pengolahan makanan
3. Siswa mampu menjelaskan sifat-sifat susu
4. Siswa mampu membedakan kualitas susu
5. Siswa mampu menjelaskan proses pengawetan susu
6. Siswa mampu menunjukkan macam-macam hasil olah susu
7. Siswa mampu mengolah dan mengevaluasi hasil uji coba

D. Materi Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian susu.

Susu adalah barang hasil perahan dari hewan menyusui misalnya sapi,kambing,unta dsb


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	29 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2. Fungsi susu dalam pengolahan makanan : sebagai bahan cair untuk pembuatan kue dan pudding, es cream, minuman
3. Menjelaskan sifat kimia susu Komponen-komponen susu yang terpenting adalah protein dan lemak. Kandungan protein susu berkisar antara 3 - 5 persen sedangkan kandungan lemak berkisar antara 3 - 8 persen. Kandungan energi adalah 65 kkal, dan pH susu adalah 6,7. cairan
4. Kualitas susu yang baik: Susu tidak boleh dicampur dengan bahan lain, Mempunyai warna, bau dan rasa yang khas. Tidak boleh pecah kalau dimasak. Tidak boleh mengandung kotoran, Tidak boleh mengandung obat pengawet, bahan pewarna.
5. Menjelaskan proses pengawetan susu

- Sterilisasi
susu dimasukkan dalam kaleng atau botol ditutup rapat, dipanaskan di bawah tekanan dengan panas lebih dari 100 C.
- Kondensasi
Susu diberi gula dan diuapkan sehingga kental, kemudian dimasukkan dalam kaleng steril dan ditutup.
- Evaporasi
Susu dipanaskan sampai 50 % airnya menguap. Kemudian diselesaikan dengan cara seperti kondensasi.
- Susu bubuk
Melalui pipa, susu disemprotkan ke dalam ruang yang berudara panas sehingga airnya menguap dan meninggalkan serbuk susu.

6. Menjelaskan hasil olahan susu Mentega.

Mentega dibuat dengan cara mengaduk (*butter churning*) krim susu menggunakan alat pengaduk mentega sampai berbentuk padat. Krim susu terpisah menjadi bagian lemak yang padat dan bagian cair (air) setelah proses pengadukan (*churning*) dengan menggunakan alat yang bernama *churn*. Cairan yang terpisah dari mentega selama proses pengadukan itu dinamakan *buttermilk* (susu mentega).

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	30 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

E. Merode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

2. Alat/Bahan

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.


3. Sumber Belajar

- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke 1,2

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	<p>7. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam</p> <p>8. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</p> <p>9. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang bahan makanan dari susu hasil olahannya.</p> <p>10. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</p>	20 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	31 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>11. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>12. Menyampaikan Materi yang akan dinilai</p>	
Inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang susu terkait dengan fungsi, komposisi, mutu , proses pembuatan hasil olahdan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok • Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang susu dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan , penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusiikan dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan 	320 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	32 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	diskusiikan dan hasil olahnya	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat rangkuman materi daging dan hasil olahnya. • Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi daging yang telah diberikan. • Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahnya • Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa. 	20 menit

H. Penilaian Pembelajaran

1. Teknik : Tes Tertulis
2. Bentuk : Penugasan
3. Instrumen soal : Uraian
4. Kunci Jawaban : Terlampir


Soal

Jawab pertanyaan di bawah ini dengan tepat dan benar

1. Jelaskan pengertian susu!
2. Sebutkan 5 komponen penyusun utama susu!
3. Sebutkan 4 contoh pemalsuan susu!
4. Jelaskan pengertian pasteurisasi susu da sterilisasi susu!
5. Sebutkan 8 hasil olahan susu!

Kunci Jawaban

1. Susu adalah cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu mamalia dan manusia
2. Komponen penyusun utama susu:
 - Air : 87%

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	33 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Protein : 3,5%
- Lemak : 3,9%
- Laktosa : 4,9%
- Abu : 0,7%

3. Pemalsuan dengan air :

- Kalau sedikit air ditambahkan, aspek air susu tidak berubah. Kalau air ditambah dalam jumlah banyak, maka susu akan encer dan kebiru-biruan.
- Pemalsuan dengan skim milk atau mengurangi krim
- Pemalsuan dengan penambahan air dan skim milk atau dengan pengambilan krim dan penambahan air (pemalsuan berganda)
- Pemalsuan dengan santan

4. Pasteurisasi dan sterilisasi pada susu

Pasteurisasi merupakan proses pemanasan makanan dengan tujuan membunuh organisme merugikan seperti bakteri, virus, protozoa, kapang, dan khamir.


Sterilisasi adalah proses dimana susu dimasukkan dalam kaleng atau botol ditutup rapat, dipanaskan di bawah tekanan dengan panas lebih dari 100 C.

5. Hasil olahan susu antara lain keju, kefir, yoghurt, lemak susu, mentega, susu kental manis, susu bubuk, caramel susu.

Skor penilaian :

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Pilihan ganda (dikerjakan secara langsung) Di kelas
Total		100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maximum : 76-100

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	34 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Ikan dan Hasil Olahnyaa
Alokasi waktu : 3x45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	35 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya


- Mendiskripsikan pengertian ikan
- Menyebutkan jenis-jenis ikan
- Mengidentifikasi mutu ikan
- Menjelaskan macam-macam potongan ikan
- Mengidentifikasi kualitas /mutu ikan
- Menyebutkan macam-macam hasil olah ikan

4.1 Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah proses pengolahan

- Mengolah dan menganalisis hasil olah ikan
- Membuat laporan hasil

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menyebutkan jenis-jenis ikan
2. Siswa mampu mendiskripsikan pengertian ikan
3. Siswa mampu mengidentifikasi kwulitas mutu ikan
4. Siswa mampu menjelaskan macam-macam potongan ikan
5. Siswa mampu menyelaskan cara penyimpanan ikan dan hasil olah ikan
6. Siswa mampu menyebutkan macam-macam hasil olah ikan
7. Siswa mampu mengolah dan menganalisis hasil olah ikan
8. Siswa mampu membuat laporan hasil
9. Siswa mampu mempresentasikan hasil uji coba hasilmolah ikan dan hasil laut

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	36 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

D. Materi Pembelajaran


- Pengertian unggas adalah semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernapas dengan insang
- Jenis-jenis ikan :
 - Menurut kandungan lemaknya : leanfish, medium flatfish, fatfish
 - Menurut bentuk tubuh : flat fish, round fish, shell fish
- Menentukan mutu ikan yang baik
 - Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih
 - Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat
 - Apabila ditekan daging ikan dengan jari cepat kembali pada bentuk semula
 - Insang berwarna merah segar
 - Bola mata bening
 - Bau segar
- Macam-macam potongan ikan:
 - Troncon, darne, Fillet, delice, supreme, paupiette, goujon
- Cara penyimpanan ikan dan hasil olah ikan
 - Teknik penyimpanan basah dingin
Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama
Simpan dalam Freezer untuk waktu simpan lama
 - Teknik pengawatan
- Macam-macam hasil olah ikan : nugget, ikan asin, sarden cornet, ikan asap
- Mengolah dan menganalisis hasil olah unggas
- Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi hasil olahnya

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discovery learning
 Metode : Ceramah, diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

- Media
- Alat/Bahan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	37 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.


3. Sumber Belajar

- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta
- Suwarti Mochantoyo (1999). *Pengelolaan Makanan untuk SMK*. Angkasa Bandung
- Kusmiati (1999) *Pengetahuan Bahan Makanan untuk SMK*. Angkasa Bandung


G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke 1&2

Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang bahan makanan dari ikan hasil olahnya. 4. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. 5. Menyampaikan cakupan materi iakn secara garis besar. 6. Menyampaikan Materi yang akan dinilai 	30 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	38 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan video macam-macam ikan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengajukan pertanyaan berkaitan dengan bahan makanan dari ikan terkait dengan jenis ,kwulitas,potongan,proses pembuatan dan pengaruh pengolahan dan perubahan makanan dengan teknik pengolahan dan cara penyimpanan • Peserta didik mengidentifikasi macam macam hasil olah daging. <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 4 orang) <p>Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang jenis-jenis bagian karkas unggas, potongan ikan,kwuliatas /mutu ikan dan cara penyimpanan ikan dan macam –macam hasil olah ikan</p> <p>Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uji coba pengolahan makanan dari hasil olah iakn • Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian hasil olah unggas secara kelompok • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membandingkan hasil uji coba hasil olah 	450 menit
-------------	---	-----------

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	39 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>ikan tiap kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di depan kelas.. • Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat rangkuman materi daging dan hasil olahnya. • Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi daging yang telah diberikan. • Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahnya • Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa. 	60 enit

H. Penilaian Pembelajaran

- a. Teknik : Tes tertulis dan proyek
- b. Bentuk : Penugasan.
- c. Instrument soal : 5 butir soal Essey terstruktur dan lembar soal praktek

Soal


1. Penilaian Pengetahuan

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu.

1. Sebutkan 5 jenis-jenis ikan yang biasa dikonsumsi
2. Jelaskan 5 cara untuk menentukan kualitas mutu ikan yang baik
3. Buatlah gambar macam-macam potongan ikan beri nama
4. Jelaskan 2 cara penyimpanan ikan dan hasil olah ikan
5. Sebutkan macam-macam hasil olah ikan

Kunci Jawaban

1. Jenis-jenis ikan :
 - a. Menurut kandungan lemaknya :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	40 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

a) leanfish,medium

b) flatfish,fatfish

b. Menurut bentuk tubuh :

a) flatt fish,round

b) fish,shell fish

2. Menentukan mutu ikan yang baik

a. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih

b. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat

c. Apabila ditekan daging ikan dengan jari cepat kembali pada bentuk semula

d. Insang bewarna merah segar

e. Bola mat a bening

f. Bau segar

3. Macam-macam potongan ikan:

a. Troncon

b. Darne

c. Fillet,

d. Delice

e. Supreme,

f. Pupiette

g. Goujon

4. Cara penyimpanan ikan dan hasil olah ikan

a. Teknik mpenyimpanan basah dingin

Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama

Simpan dalam Frezzer untuk waktu simpan lama


b. Teknik pengawatan

5. Macam-macam hasil olah ikan : nugget,ikan asin,sarden cornet,ikan asap

2. Penilaian Ketrampilan:

Buatlah secara kelompok @ 4 siswa hasil olah dari daging ayam berupa nugget,meliputi

:


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	41 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

1. Perencanaan
2. Pengolahan
3. Analisis
4. Presentasi

Skor penilaian :

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengeahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2	Aspek Ketrampilan (terlampir)			
Total		100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maximum : 76-100

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	42 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**


Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Telur dan Hasil olahnya
Alokasi waktu : 2x45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	43 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari telur dan hasil olahannya

- Menjelaskan penampang telur
- Menunjukkan macam-macam telur
- Membedakan kualitas telur
- Menjelaskan cara menyimpan telur
- Menemutunjukkan hasil olah telur

4.1 Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan

- Melaporkan hasil uji coba
- Mengolah telur dan mengevaluasi hasil olah telur dengan berbagai bahan dan teknik pembuatan

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan Stuktur telur
2. Siswa mampu menunjukkan macam-macam telur
3. Siswa mampu membedakan kualitas telur
4. Siswa mampu menjelaskan cara menyimpan telur
5. Siswa mampu menemutunjukkan hasil olah telur
6. Siswa mampu Siswa mampu mengolah hasil olah Telur dan mengevaluasi hasil olah telur dengan berbagai bahan dan teknik pembuatan
7. Siswa mampu melaporkan hasil uji coba

D. Materi Pembelajaran

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	44 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

1. Struktur telur

Telur terdiri dari kuning telur, putih telur, kalasa, latebra, kantung udara, selaput tipis kulit telur dan kulit telur

2. Macam-macam telur

- Telur ayam ras (negeri)
- Telur ayam buras (kampung)

3. Kualitas telur

- Kulit telur mulus dan mengkilat
- Kuning telur berada ditengah-tengah dan tidak goyang
- Rongga udara kecil
- Bila direndam dalam air telur akan tenggelam dan kalau mengapung menandakan telur sudah rusak atau busuk
- Dapat dilakukan dengan cara, diteropong, direndam dalam air biasa, direndam dalam air garam atau digoyang


4. Cara menyimpan telur

- Letakkan di rak telur
- Selang 2-3 hari telur dibalik agar kuning telur tetap di tengah
- Rak telur diletakkan pada tempat yang bersih dan segar
- Lama penyimpanan 2 minggu

5. Macam-macam hasil olah telur : telur asin

6. Mengolah hasil olah Telur dan mengevaluasi hasil olah telur dengan berbagai bahan dan teknik pembuatan

7. Melaporkan hasil uji coba

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	45 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Saintifik Learning
 Model pembelajaran : Discofery learning
 Metode : Ceramah,diskusi dan Penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media

2. Alat/Bahan

Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*. LCD proyektor, hand out.


3. Sumber Belajar

- Anonim. (2010). *International Hotel Management School*. Modul *Handbook KPP Culinary*. Surakarta.
- Dra. Novia Agusti. (1997). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Depdiknas. Jakarta
- Suwarti Mochantoyo (1999). *Pengelolaan Makanan untuk SMK*.Angkasa Bandung
- Kusmiati (1999) *Pengetahuan Bahan Makanan untuk SMK*.Angkasa Bandung


F. Langkah-langkah kegiatan pembelajaran

Pembelajaran ke


Kegiatan	Diskripsi	Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus	20 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	46 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>dan semangat dalam mengikuti pembelajaran dengan menanyakan persepsi peserta didik tentang bahan makanan dari telur hasil olahannya.</p> <p>4. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</p> <p>5. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p> <p>6. Menyampaikan Materi yang akan dinilai</p>	
Inti	<p>Stimulation (Stimulasi / Pemberian rangsangan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mengamati gambar dan video macam-macam unggas <p>Proplem statemen (Pertanyaan/identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah yang relevan dengan bahan makanan dari telur dan merumuskan pertanyaan. • Peserta didik mengidentifikasi dan sekaligus memcatat pertanyaan yang ingin diketahui tentang macam macam hasil olah telur <p>Data Collection (Pengumpulan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diminta membentuk kelompok (@ 4 orang) • Setiap kelompok mendiskusikan dan mempresentasikan tentang struktur telur, Stuktur telur,macam-macam telur,kualitas telur,cara menyimpan telur,cacac-macam hasil olah telur • Uji coba pengolahan makanan dari hasil olah 	320 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	47 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>daging</p> <p>Data processing (Pengolahan Data)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian hasil olah unggas secara kelompok • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu hasil uji coba <p>Verification (Pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa membandingkan hasil uji coba hasil olah daging tiap kelompok • Peserta didik mempresentasikan hasil uji coba di depan kelas.. • Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik. <p>Generalisation (Menarik Kesimpulan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil analisis tentang hasil olah unggas • Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan pada peserta didik 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik membuat rangkuman materi daging dan hasil olahnya. • Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi daging yang telah diberikan. • Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu unggas serta hasil olahnya • Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa. 	20 menit

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	48 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

G. Penilaian Pembelajaran

1. Teknik : Tes tertulis dan proyek
2. Bentuk : Penugasan.
3. Instrument soal : 5 butir soal Essey terstruktur
: Lembar soal praktek
: lembar penilaian sikap

1. Penilaian Pengetahuan


SOAL : Tes Tulis

Kerjakan soal-soal di bawah ini secara individu.

1. Jelaskan 2 macam telur yang sering dikonsumsi lengkap dengan sifat-sifatnya.
2. Berapakah perbandingan berat antara kulit telur,putih telur dan kuning telur untuk sebutir telur ayam.
3. Jelaskan 4 kegunaan telur pada dapur pastry
4. Jelaskan cara memilih telur dengan cara :
 - a. Peneropongan
 - b. Perendaman dalam air biasa
5. Jelaskan cara 4 penyimpanan telur di rak telur pada temperature ruangan

KUNCI JAWABAN

1. Telur ayam negeri : berat 50- 70 gram,harga lebih murah,jumlah putih telur lebih banyak,kuning telur bewarna kuning muda,biasa digunakan untuk konsumsi makanan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	49 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

Telur ayam Buras (kampung): berat 35 45 gram,harga lebih mahal,jumlah putih telur lebih sedikit,kuning telur bewarna kuning tua,biasa digunakan untuk konsumsi obat atau jamu

2. Kulit telur :12,3 %

Putih telur : 55,8 %

Kuning telur : 31,9 %

3. Sebagai bahan penembang pada pembuatan cake,bolu

Sebagai bahan pengikat bahan laian seperti sugar dough

Memberi lapisan mengkilap pada permukaan kue

Bahan perekat seperti pada proses pemarmir

Bahan pengental pada pudding

4. Peneropongan


- Dapat dilakukan dengan sinar matahari atau sinar lampunlistrik
- Telur diangkat ataundiarahkan pada sinar dengan cara memutar mutar untuk mengetahuiaimutu isin telur

Perendaman dalam air biasa

- Telur akan tenggelam ke dasar panci,bila kondisi telur masih baik
- Bila telur mengapung menandakan telur tersebut sidah busuk.

5. Jelaskan cara 4 penyimpanan telur di rak telur pada temperature ruangan

- Letakkan di rak telur
- Selang 2-3 hari telur dibalik agar kuning telur tetap di tengah
- Rak telur diletakkan pada tempat yang bersih dan segar

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
	FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Halaman	50 dari 50
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- Lama penyimpanan 2 minggu

Penilaian Keterampilan

1. Jumlah siswa dibagi menjadi 8 kelompok
2. Kelompok 1 dan 2 mendapat tugas membuat telur asin dengan cara direndam dalam larutan garam
3. Kelompok 3,4 dan 5 mendapat tugas membuat telur asin dengan abu gosok
4. Kelompok 6,7,8 dan mendapat tugas membuat telur asin dengan batu bata
5. Setelah selesai bandingkan hasilnya dengan persentasin dan membuat laporan serta dihitung harga jual per butir.

Skor penilaian :

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1	Aspek pengetahuan setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Essay terstruktur
2	Aspek Keterampilan	100		Terlampir terlampir
3	Aspek Sikap			
Total		100	100	

Mengetahui:

Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Klaten,


Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19640324 199003 2 004

Dra. Tri Jumiati

NIP.196403241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-001
		Status Revisi	0
	JURNAL PEMBELAJARAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Ket.

Klaten, 2015
Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006



FORMULIR

DAFTAR HADIR SISWA

DAFTAR HADIR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran : PMB
Kelas / Semester : X Bo 2 / Gasal
Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

NO	NIS	NAMA SISWA	PERTEMUAN																				JUMLAH		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
			TANGGAL																				S	I	A
1	8738	ALDIAN CAHYO SASONGKO																							
2	8739	ALFATHUR RAFIE																							
3	8740	ANISA NUR PRATIWI																							
4	8741	BADRIANA PUTRI SABILA																							
5	8742	DIAN SILVI ANDRIANI																							
6	8743	DRIANITA NISFIA YUZAKI																							
7	8744	DYAH INSAN PRATIWI																							
8	8745	GALIH KUSUMA DEWI																							
9	8746	INDAH NUR HIDAYAH																							
10	8747	INTAN NIRMALA TRI HAPSARI																							
11	8748	JANET PRISILIA																							

**FORMULIR**

DAFTAR HADIR SISWA

Kode Dok.

WK1/PPP/FO-002

Status Revisi

0

Halaman

1 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

[illegible]

**FORMULIR****DAFTAR HADIR SISWA**

Kode Dok.

WK1/PPP/FO-002

Status Revisi

0

Halaman

1 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

31	8768	VIKA LAILIYA NUR FADHILAH																							
32	8769	VITA TANYA EKA TYASTY																							
33	8770	WURI HANDAYANI																							
34	8771	YULINDA DITA HAPARI																							

Klaten,
Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP 119643241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PPP/FO-004
		Status Revisi	04
	CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

CATATAN HAMBATAN BELAJAR SISWA

Satuan Pendidikan : SMK 3 Klaten

Semester/Tahun : Gasal 2015

No	Hari/Tgl	Nama Siswa	Kelas	Uraian Hambatan	Tindak lanjut


* Jika belum dapat diselesaikan

Laporkan kepada kepala sekolah hambatan yang tidak dapat diselesaikan secara mandiri

Klaten ,

Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK
 Tahun ajaran : 2015
 Jenis ulangan : Essay

Kelas/semester : X Bo2
 Mata Pelajaran : PMB

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena	Mendeskripsikan bumbu dan rempah	Bumbu dan Rempah	Siswa dapat menyebutkan pengertian bumbu dan rempah	1		✓		



FORMULIR

KISI-KISI SOAL

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-001

No. Revisi

0


Halaman

2 dari 3

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

	dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								
		Menjelaskan fungsi bumbu dan rempah		Siswa dapat menyebutkan fungsi bumbu dan rempah	2		✓		
		Menyebutkan macam-macam bumbu dan rempah dilihat dari asalnya		Siswa dapat menyebutkan macam macam bumbu dan rempah dilihat dari asalnya	3		✓		
		Menentukan kualitas bumbu dan rempah		Siswa dapat menyebutkan kualitas bumbu dan rempah	4		✓		
		Membedakan macam-		Siswa dapat	5			✓	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
		No. Revisi	0
	KISI-KISI SOAL	Halaman	3 dari 3
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


		macam penyimpanan bumbu dan rempah		menjelaskan macam- macam penyimpanan bumbu dan rempah					
--	--	---------------------------------------	--	---	--	--	--	--	--

Klaten,

Guru Mata Pelajaran,

Dra. Tri Jumiati

NIP. NIP. 119643241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-002
		No. Revisi	0
	INSTRUMEN PENILAIAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

INSTRUMEN PENILAIAN

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	setiap soal mempunyai skor 20 (instrumen 5 soal)	20	5 x 20 (jika benar semua)	Pilihan ganda (dikerjakan secara langsung) Di kelas
Total		100	100	

Pencapaian Nilai Kriteria Maximum : 76-100

IDENTITAS

PETUNJUK :

RUMUSAN SOAL



FORMULIR

[illegible]

WK1/PIP/FO-003

No. Revisi

0

Halaman

1 dari 2

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Mata Pelajaran : PMB

Nama Penyusun Soal : Dra. Tri Jumiati

[illegible]



FORMULIR

VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA

Kode Dok.

WK1/PIP/FO-003

No. Revisi

0

Halaman

2 dari 2

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	...
	“semua jawaban di atas salah” atau “semua jawaban di atas benar”																					
12	Pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis																					
13	Butir soal tidak bergantung pada jawaban soal sebelumnya																					
C	BAHASA																					
14	Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama																					
15	Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia																					
16	Menggunakan bahasa yang komunikatif																					
17	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat																					

Catatan : * Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten,

Validator,

Dra. Tri Jumiati

NIP. 196503021992032006



FORMULIR

[illegible]

WK1/PIP/FO-004

No. Revisi

0

VALIDASI SOAL URAIAN

Halaman

1 dari 2

Tanggal Berlaku


1 Juli 2015

VALIDASI SOAL URAIAN

Mata Pelajaran : PMB

Nama Penyusun Soal : Dra. Tri Jumiati

[illegible]

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-004
		No. Revisi	0
	VALIDASI SOAL URAIAN	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	disajikan dengan jelas dan berfungsi																								
C	BAHASA																								
9	Rumusan kalimat soal komunikatif																								
10	Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar																								
11	Rumusan soal tidak menggunakan kata-kata/kalimat yang menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian																								
12	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat																								
13	Rumusan soal tidak mengandung kata-kata yang menyinggung perasaan siswa																								


Catatan : * Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten,

Validator,

Dra. Tri Jumiati

NIP. 196503021992032006

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
		No. Revisi	0
	PEDOMAN PENSKORAN	Halaman	1 dari 1
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1	Tanaman aromatic yang digunakan untuk bahan masakan yang berfungsi sebagai penyedap dan pembangkit selera makan	20
2	<p>A. Sebagai penyedap rasa</p> <p>B. Sebagai pemberi aroma</p> <p>C. Meningkatkan selera makan</p> <p>D. Menghasilkan hidangan yang bernilai gizi</p> <p>E. Membantu merangsang kelenjar pencernaan</p>	20
3	Lada, pala, kemiri, jinten, asam, kluwak, ketumbar	20
4	Nilai gizi, kesegaran, warna, aroma, kekeringan, tidak berserangga, keutuhan dari bumbu	20
5	<p>A. Disimpan di almari pendingin</p> <p>B. Disimpan dalam ruangan dengan temperature 27 – 28 C</p> <p>C. Untuk bumbu yang mengandung air sebaiknya disimpan dengan cara digantung dalam keranjang yang berlubang-lubang</p>	20
	Skor Maksimum	100



FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PP/FO-002

No. Revisi

0

Halaman

3 dari 3

Tanggal Berlaku

1 Juli 2015

DAFTAR NILAI


[illegible]

Keterangan:

- | | | | |
|---------|-------------------------|---------|----------------------------|
| 1. KD | : Kompetensi Dasar | 10. OBS | : Observasi |
| 2. R/P | : Remedial/Pengayaan | 11. PD | : Penilaian Diri |
| 3. RNH | : Rerata Nilai Harian | 12. PAT | : Penilaian Antar Teman |
| 4. NTS | : Nilai Tengah Semester | 13. JUR | : Jurnal |
| 5. NAS | : Nilai Akhir Semester | 14. N | : Nilai |
| 6. PRED | : Predikat | 15. PRE | : Predikat |
| 7. PRA | : Praktek | 16. NRP | : Nilai Rapor Pengetahuan |
| 8. PRO | : Proyek | 17. NRK | : Nilai Rapor Keterampilan |
| 9. POR | : Portofolio | 18. NRS | : Nilai Rapor Sikap |

Klaten,
Guru Mata Pelajaran

Dra. Tri Jumiati
NIP. 119643241988032004

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA

Nama Guru : Dra. Tri Jumiati

Mata Pelajaran : PMB

Kelas : X Bo 2

Tahun Pelajaran : 2015

A. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU

1. Buku Wajib


No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Buku Pegangan, Buku Pengayaan

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

3. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-010
		Status Revisi	0
	DAFTAR BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR GURU DAN SISWA	Halaman	2 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

B. BUKU PEGANGAN DAN SUMBER BELAJAR SISWA

1. Buku Wajib

No	Judul Buku	Pengarang	Penerbit	Tahun	Keterangan

2. Sumber Belajar dan Referensi Lain

No	Jenis Sumber Belajar/ Referensi Lain	Keterangan

Kepala Sekolah,

Martini, S. Pd, M.Pd
NIP 196403241988032004

Klaten,.....
Guru Mata Pelajaran,

Dra. Tri Jumiati
NIP 119643241988032004